Minouche Pastier

Bocaux & conserves maison

(Secrets & Savoir-faire)

rustica éditions

Sommaire

- Avant-propos, 7
- La stérilisation des conserves, 8
- Les conserves de fruits, 9
- Les conserves de légumes, 9

LE PRINTEMPS

- Les légumes

Petits légumes à l'aigre-doux, 12
Artichauts entiers en conserve 14
Quartiers d'artichaut en conserve, 14
Cœurs d'artichaut au jus de citron, 15
Asperges au naturel, 18
Pointes d'asperge au bouillon, 20
Bouquets de chou-fleur au vinaigre, 20
Pickles aux petits légumes, 21
Chutney d'échalote au gingembre et à la menthe, 22
Navets nouveaux au vinaigre, 24
Petits pois à la menthe au naturel, 26
Petits pois au lard, 26
Petits pois à la française, 27
Petits pois au jus de laitue, 28

- Les fruits

Grains de cassis à l'eau-de-vie, 30
Cerises au naturel, 30
Cerises au gin, à la menthe fraîche et au zeste de citron, 31
Cerises et framboises à l'eau-de-vie, 31
Cerises au vinaigre de cidre et au gingembre frais, 34
Pickles de cerises, 35
Cerises aux épices et au vinaigre, 35
Framboises au sirop, 36
Framboises au naturel, 38
Framboises à l'eau-de-vie, 38
Fraises au naturel, 39
Fraises au sirop, 40
Chutney de groseilles, 42
Groseilles au naturel, 44
Groseilles au sirop, 44
Groseilles à maquereau au naturel, 45
Mûres au naturel, 45
Confiture de vieux garçons aux quatre fruits rouges, 46

L'ÉTÉ

- Les légumes

Achards de petits légumes aux fruits verts, 50
Mélange de légumes du soleil, 52
Jardinière de légumes, 54
Aubergines au naturel, 55
Petits concombres marinés, 55
Graines de capucine au vinaigre, 56
Cèpes au vinaigre, 58
Cornichons à la russe, 60
Cornichons aux feuilles de vigne, 62
Cornichons aux tomates vertes, 63
Fèves à la ciboulette, 63
Girolles au vinaigre, 64
Haricots verts au naturel, 66
Haricots verts aux oignons et à l'estragon, 66
Haricots verts et flageolets en mélange, 67
Haricots beurre au persil, 68
Épis de maïs au vinaigre, 68
Petits oignons confits à la tomate, 69
Chutney d'oignons au gingembre et à la menthe, 69
Pesto, 70
Poivrons confits au vinaigre, 72
Poivrons farcis aux petits légumes, 72
Tomates entières au naturel, 73
Tomates aux petits oignons, 73
Tomates à l'italienne, 76
Conserve de tomates à froid, 77
Tomates au sel et à l'huile d'olive, 77
Tomates cerises au vinaigre et à l'estragon, 78
Tomates cerises à la russe, 78
Petites tomates vertes au vinaigre, 79

- Les fruits

Abricots au naturel, 80
Abricots au vinaigre, 80
Oreillons d'abricot au sirop, 81
Pulpe d'abricot en conserve, 81
Abricots au kirsch, à la coriandre, à la cannelle et aux clous de girofle, 82
Mirabelles au naturel, 84
Mirabelles au sirop, 84
Mirabelles confites au vinaigre, 85
Mirabelles au kirsch, 86
Pêches au naturel, 88
Pêches au sirop, 88
Pêches à l'eau-de-vie, 89
Pêches au vinaigre, 89
Pêches de vigne à la cannelle et à la badiane, 90
Pêches à l'eau-de-vie, à la vanille et au jus d'orange, 92
Prunes vertes au naturel, 94
Prunes vertes au sirop, 94
Prunes vertes au vinaigre, 95
Prunes à l'estragon et au vinaigre, 95
Prunes violettes à l'aigre-doux, 98
Quetsches au vinaigre et au zeste d'orange, 99
Quetsches à la vanille et à l'eau-de-vie, 99
Reines-claudes au naturel, 100
Reines-claudes au sirop, 100
Reines-claudes à la vanille et à l'eau-de-vie, 101

L'AUTOMNE ET L'HIVER

• Les légumes

Betteraves au cumin, 104
Cardons au coulis de tomate, 106
Carottes Vichy, 107
Carottes fanes à la bourgeoise, 107
Céleri-branche en conserve, 108
Choux de Bruxelles en conserve, 110
Choucroute de citrouille, 111
Potimarron en morceaux, 111
Châtaignes au vinaigre, 114
Chou rouge au vinaigre, 116
Rosés-des-prés, 118

• Les fruits

Chutney à l'ananas, 120
Ananas aux fraises et rhum blanc, 122
Citrons et oranges à l'eau-de-vie, 122
Rondelles de citron à l'huile, 123
Achards de citron, 123
Citrons confits, 124
Quartiers de coing et raisins blonds à l'eau-de-vie, 126
Quartiers de coing, poire et framboise à l'eau-de-vie, 128
Clémentines à l'eau-de-vie, 128
Figues fraîches, amandes à l'eau-de-vie, 129
Figues sèches et cerneaux de noix à l'eau-de-vie, 129
Kiwis et ananas au rhum blanc, 132
Kiwis, bananes et citrons verts au rhum brun, 132
Chutney de mangues et raisins blonds, 133
Oranges sanguines au rhum blanc, 133
Chutney de pomme, 134
Poires au naturel, 136
Poires williams à l'eau-de-vie, 136
Poires au vinaigre, 137
Pruneaux à l'armagnac, infusion de tilleul, 138
Raisins au vinaigre, 138
Raisins à l'armagnac et à la vanille, 139
Raisins muscats à l'eau-de-vie et à la cannelle, 139
Confiture de vieux garçons aux agrumes, 140
Confiture de vieux garçons exotiques, 140

• Index des ingrédients, 142

Avant-propos

L'hiver bat en retraite et voici venir vers nous le printemps, l'été et l'automne avec leurs richesses spécifiques qui vont nous inciter à préparer les conserves familiales.

Les savoureuses fraises et framboises, les cerises gorgées de jus, les prunes, les abricots à la peau veloutée, les pêches parfumées et les raisins dorés vont se succéder.

Les légumes nouveaux vont aussi faire leur apparition, asperges délicates, haricots verts fins et petits pois tendres ainsi que les tomates rutilantes qui égaieront les plats et les salades.

Le moment est venu de profiter des produits de la terre pour préparer les bocaux qui seront utiles tout le reste de l'année.

Ainsi des menus variés aideront à un bon équilibre alimentaire, gage de bonne santé.

La stérilisation des conserves

- Procurez-vous des fruits ou des légumes frais, sains et fraîchement cueillis.
- Lavez-les soigneusement.
- Après avoir blanchi les légumes faites-les tremper dans de l'eau froide contenant des glaçons afin de leur conserver leur fermeté.
- Nettoyez parfaitement les bocaux.
- Utilisez des bocaux à étrier et changez le caoutchouc à chaque nouvelle utilisation.
- Utilisez des bocaux de 1l, 75 cl et 50 cl selon le produit à conserver.
- Remplissez-les jusqu'à 2 cm du bord.
- Tassez le plus possible le produit s'il s'agit de conserves au naturel, c'est-à-dire sans aucun liquide ajouté.
- Utilisez de l'eau-de-vie blanche à 40 °C pour les conserves à base d'alcool car une eau-de-vie plus alcoolisée ferait perdre au produit de sa saveur.
- Employez du sel de mer pour les conserves au sel.
- Placez toujours les bocaux en position verticale dans le stérilisateur.
- Si vous utilisez un faitout, placez au fond une assiette retournée afin d'isoler les bocaux de la chaleur.
- Faites chauffer l'eau du bain-marie à feu doux afin que l'échauffement s'effectue lentement.
- Assurez-vous que l'ébullition de l'eau est continue pendant toute la stérilisation.
- Laissez refroidir les récipients dans le stérilisateur, hors du feu. Ajoutez un peu d'eau froide afin d'activer le refroidissement en évitant de diriger le jet sur les bocaux.
- Au bout de 10 minutes, lorsque la température de l'eau s'est abaissée, retirez-en une partie et remplacez-la par de l'eau froide, pour donner de la fermeté au produit et éviter une sur-cuisson.
- Tirez sur la languette en caoutchouc pour faciliter l'ouverture du bocal.

Meilleures périodes pour les conserves de fruits

Abricots : de juin à août
Amandes fraîches : juin et juillet
Ananas : toute l'année
Bananes naines : printemps
Brugnons : de juillet à septembre
Cassis : de mai à août
Cerises : de mai à août
Cerneaux de noix : toute l'année
Citrons : toute l'année
Clémentines : de mi-octobre à janvier
Coings : octobre
Châtaignes et marrons : de mi-novembre à janvier
Figues fraîches : septembre
Figues sèches : toute l'année
Fraises : de mai à septembre
Framboises : juin et juillet
Groseilles : juin et juillet
Groseilles à maquereau : juillet
Kumquats : de novembre à janvier
Kiwis : toute l'année
Litchis : de novembre à janvier
Mangues : de septembre à juillet
Melon : juillet et août
Melon vert : septembre
Mirabelles : septembre
Mûres : septembre et octobre
Oranges : toute l'année
Pêches : de juin à septembre
Poires : de septembre à janvier
Pommes : toute l'année
Pruneaux : toute l'année
Raisins : d'août à octobre

Meilleures périodes pour les conserves de légumes

Artichauts : d'avril à août
Asperges : d'avril à juin
Aubergines : août et septembre
Betteraves : de septembre à décembre
Cardons : novembre et décembre
Carottes : de mai à août
Céleri-branche : de septembre à novembre
Cèpes : de juillet à octobre
Chou : de décembre à mars
Chou-fleur : de juillet à novembre
Choux de Bruxelles : de novembre à mars
Citrouille : d'octobre à décembre
Cornichons : août et septembre
Concombres : septembre
Épinards : mai et juin
Fenouil : d'octobre à décembre
Fèves : juin
Flageolets : septembre
Girolles : de juillet à octobre
Haricots beurre : juillet et août
Haricots verts : juillet et août
Laitues : de mai à octobre
Maïs : de juin à octobre
Navets : d'avril à juin
Oignons grelots : de juin à août
Petits pois : juin
Piments verts : août et septembre
Poivrons : août et septembre
Potimarron : d'octobre à décembre
Rosés-des-prés : de septembre à décembre, parfois au printemps et en été
Salsifis : de novembre à février
Tomates : d'août à octobre

Les produits un peu difficiles à se procurer

Les bigarades étant difficiles à trouver, sauf en Provence, on peut les remplacer par des fragments d'orange accompagnés d'une julienne de zeste de citron et d'orange à peau fine.
Le cédrat, cultivé en Corse, est en vente dans les épiceries fines.

Le printemps

Le printemps nous offre les premières carottes fanes et les pommes de terre nouvelles à la peau si fine qu'il est inutile de les peler.
Les fêtes de Pâques, prétexte aux réunions de famille, voient les enfants courir en bandes joyeuses à la recherche des œufs vivement colorés que les adultes ont cachés dans les jardins.
Les asperges précoces pointent leurs têtes vertes, et les premières fraises nous offrent leur belle couleur.

Un poète a écrit :
Voici l'avril, voici la fraise,
La reine des entremets ;
Heureux gourmet,
Voici la fraise.

Avril, c'est le mois où tout renaît, où le soleil, qui n'est encore que caresse, nous offre les carottes aux panaches verts, les navets en uniforme blanc et les asperges à la tête violette. Mai voit les feuilles naissantes des arbres et les premières fleurs du printemps. C'est le mois qui donne les produits qui font le trait d'union entre la terre et le soleil.

La cerise est le fruit du moment, avec la rouge cascade de ses fruits qui se précipitent vers les desserts et les confitures dont elles sont le plus bel ornement. Les morilles, ces divins champignons si faciles à reconnaître, apparaissent dans les broussailles et sous les ronces.
C'est aussi le mois des pigeonneaux, qui coïncide avec celui des pois nouveaux, ce légume phare des conserves qui nous permet de consommer au plus fort de l'hiver de jolies petites perles vertes.

Petits légumes à l'aigre-doux

Une bonne recette pour utiliser les richesses du jardin. Suivant l'humeur et le goût des convives, elle peut-être plus ou moins épicée. Il suffit de rajouter un peu de piment.

Pour 1 bocal de 1 l
Préparation : 35 min
Cuisson : 15 min
Macération : 12 h
Repos : 1 mois

1 petit chou-fleur
1 botte de carottes nouvelles
250 g de petits oignons grelots
250 g de cornichons
3 gousses d'ail
75 cl de vinaigre de vin blanc
100 g de sucre semoule
2 cuil. à soupe de sel
1 cuil. à café de pâte de piment
1 pointe de couteau de gingembre en poudre
1 cuil. à soupe de moutarde douce

- Détaillez le chou-fleur en petits bouquets. Épluchez les oignons. Ôtez les fanes des carottes, lavez-les sous l'eau courante et égouttez-les. Essuyez les cornichons avec un torchon. Pelez les gousses d'ail, fendez-les en deux et retirez le germe si ce n'est pas de l'ail nouveau.
- Mettez le chou-fleur, les carottes, les oignons et les cornichons dans une jatte, saupoudrez-les avec le sel et laissez macérer douze heures.
- Versez le vinaigre dans une casserole, ajoutez-y les gousses d'ail, le sucre, le piment, le gingembre et la moutarde. Portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois, puis laissez bouillir 2 ou 3 minutes. Filtrez dans une passoire munie d'une étamine et laissez refroidir.
- Retirez les légumes de la saumure et essuyez-les avec du papier absorbant. Mettez-les dans une cocotte et versez le vinaigre par-dessus. Mettez la cocotte sur le feu, portez à ébullition et laissez bouillir 10 minutes – les légumes doivent être encore un peu croquants.
- Versez le tout dans un bocal et laissez refroidir avant de boucher hermétiquement le bocal. Laissez reposer un mois avant de consommer.

Conseil

Il faut ébouillanter et essuyer le bocal avant d'y verser les légumes afin d'éviter qu'il ne se fende au contact de la chaleur du vinaigre.

Artichauts entiers en conserve

À préparer avec des violets de Provence, ces petits artichauts qui peuvent s'accommoder entiers.

Pour 2 bocaux de 50 cl
Préparation : 35 min
Cuisson : 10 min
Stérilisation : 1 h 30

20 artichauts violets
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
le jus de 4 citrons
1 bouquet garni (thym et laurier frais, persil plat)
sel de mer, poivre

- Lavez les artichauts, rompez les queues à la main et retirez les feuilles du bord.
- Versez dans une casserole 2 l d'eau, ajoutez le bouquet garni, le jus de citron, du sel et quelques grains de poivre. Portez à ébullition.
- Ajoutez les artichauts et laissez bouillir 10 minutes. Retirez la casserole du feu et ôtez les artichauts à l'aide d'une écumoire. Laissez-les tiédir avant de les répartir entre les bocaux.
- Filtrez le liquide de cuisson dans une passoire munie d'une étamine et versez-le dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord.

Versez une cuillerée à soupe d'huile d'olive à la surface de chaque bocal et bouchez hermétiquement.

- Rangez les bocaux dans un faitout ou un stérilisateur. Versez de l'eau à hauteur des bocaux et couvrez le récipient.
- Faites bouillir une heure et demie après le début de l'ébullition pour les stériliser et retirez aussitôt les bocaux de l'eau pour éviter la sur-cuisson.

Conseil

Vous pouvez éviter la sur-cuisson en versant un verre d'eau froide dans l'eau bouillante du stérilisateur dès la fin de l'opération.

Quartiers d'artichaut en conserve

Des quartiers prêts à utiliser à tout moment pour vos salades composées ou vos plats chauds.

Pour 2 bocaux de 50 cl
Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min
Stérilisation : 12 min

12 artichauts
3 citrons
sel de mer

- Lavez les artichauts, rompez les queues à la main, coupez chaque artichaut en quatre et retirez les feuilles les plus épaisses et le foin.
- Coupez un citron en deux et frottez les quartiers d'artichaut avec la pulpe pour éviter qu'ils ne noircissent. Mettez-les au fur et à mesure dans un récipient d'eau.
- Versez 2 l d'eau salée et le jus des autres citrons dans une casserole. Portez à ébullition et ajoutez les artichauts.

Laissez bouillir 15 minutes environ – les artichauts doivent être encore un peu croquants. Égouttez-les en conservant l'eau de cuisson.

- Répartissez les artichauts entre les bocaux et versez de l'eau de cuisson jusqu'à 1 cm du bord des bocaux. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un faitout ou un stérilisateur et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez le récipient, portez à ébullition et laissez stériliser 12 minutes. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau.

Conseil

L'eau doit être abondante pour la stérilisation des artichauts : s'ils ne sont pas immergés, ils ont en effet tendance à noircir.

Cœurs d'artichaut au jus de citron

À l'origine, l'artichaut était un chardon, qui fut lentement amélioré par des générations de jardiniers.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min
Stérilisation : 1 h 30

24 artichauts violets
12 citrons
4 cuil. à soupe de farine
sel de mer

- Lavez les artichauts, rompez les queues à la main, coupez les feuilles extérieures autour du fond en laissant les feuilles tendres, que vous couperez aux deux tiers de la hauteur. Taillez les feuilles de la base des artichauts au couteau Économe afin de leur donner une forme régulière.
- Pressez les citrons.
- Mettez les cœurs d'artichaut dans un faitout ainsi que la farine délayée dans un peu d'eau pour qu'ils gardent leur couleur. Couvrez largement d'eau salée.
- Portez à ébullition et laissez cuire doucement environ 15 minutes – les cœurs doivent pouvoir être transpercés par la lame d'un couteau. Plongez-les dans un récipient d'eau contenant des glaçons et égouttez-les.
- Mettez six cœurs d'artichaut dans chaque bocal, ajoutez dans chacun le jus de trois citrons et versez de l'eau jusqu'à 1 cm du bord des bocaux. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un faitout ou un stérilisateur et versez de l'eau à hauteur des bocaux.

Couvrez le récipient et laissez bouillir pendant une heure et demie après le début de l'ébullition. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau.

Conseil

Il ne faut pas couper la queue des artichauts, mais les rompre à la main afin de retirer les fibres dures des cœurs.

Asperges au naturel

Verte, blanche ou violette l'asperge nous annonce l'arrivée du printemps et le retour des beaux jours. Sa saveur délicate permet de la cuisiner de multiples façons. Elle se conserve très facilement et on la retrouve avec plaisir au cœur de l'hiver.

Pour 4 bocaux de 1 l
Préparation : 40 min
Cuisson : 5 min
Stérilisation : jusqu'à l'ébullition
Repos : 15 jours

3 kg d'asperges blanches moyennes
gros sel de mer

- Épluchez soigneusement les asperges, réunissez-les en bottillons et ficelez-les.
- Portez à ébullition un récipient d'eau et plongez-y les asperges, tête vers le haut. Laissez-les bouillir 5 minutes, puis plongez-les dans un récipient d'eau contenant des glaçons. Égouttez-les.
- Coupez les queues afin d'obtenir des asperges d'une même taille et proportionnées à la hauteur des bocaux. Introduisez-les dans les bocaux la tête vers le haut en laissant un vide de 4 cm entre les asperges et le haut des bocaux.
- Versez de l'eau salée (une cuillerée à soupe de sel par litre d'eau) dans les bocaux 2 cm au-dessus des asperges. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau jusqu'à hauteur des bocaux. Couvrez le récipient.
- Portez à ébullition et retirez le récipient du feu dès la prise de l'ébullition. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau. Attendez quinze jours avant de consommer.

Conseil

Les conserves d'asperges sont un peu délicates à réussir, suivez attentivement la recette.

Pointes d'asperge au bouillon

Une recette très utile pour préparer les pointes d'asperge qui fera le bonheur des gourmands.

Pour 4 bocaux de 35 cl
Préparation : 30 min
Cuisson : 5 min
Stérilisation : 2 h
Repos : 1 mois

2 kg d'asperges blanches moyennes
1,5 l de bouillon de légumes maison
4 petits oignons
1 bouquet de persil plat
sel de mer

- Lavez les asperges et cassez-les à l'endroit où la queue devient fibreuse.
- Épluchez les oignons et mettez-les avec le persil dans une casserole. Versez le bouillon et ajoutez 3 cuillerées à soupe de sel.
- Portez à ébullition et plongez-y les pointes d'asperge 5 minutes. Retirez-les à l'aide d'une écumoire et plongez-les dans un récipient d'eau contenant des glaçons pour arrêter la cuisson. Conservez le bouillon.
- Rangez les asperges dans les bocaux et versez du bouillon jusqu'à 1 cm du bord. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un faitout ou un stérilisateur, versez de l'eau à hauteur des bocaux et couvrez le récipient. Portez à ébullition et laissez stériliser deux heures. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau. Laissez reposer un mois avant de consommer.

Conseil

Avant d'utiliser les asperges, lavez-les à l'eau tiède, puis à l'eau froide et égouttez-les.

Bouquets de chou-fleur au vinaigre

Notre pays ne connut le chou-fleur qu'au milieu du XV^e^ siècle. Celui-ci gagna le reste de l'Europe et les îles Britanniques un peu plus tard.

Pour 1 bocal de 1 l
Préparation : 30 min
Cuisson : 10 min
Macération : 4 jours
Repos : 1 mois

1 beau chou-fleur
100 g de gros sel de mer
1 l de vinaigre d'alcool
2 cuil. à soupe de moutarde forte
2 belles branches d'estragon

- Détaillez le chou-fleur en petits bouquets et mettez-les dans une jatte. Salez et mélangez bien. Couvrez la jatte et laissez macérer deux jours en remuant deux fois par jour avec une cuillère en bois. Versez le tout dans une passoire, rincez sous l'eau courante.
- Lavez et essorez l'estragon.
- Mettez le chou-fleur dans le bocal et ajoutez l'estragon.
- Versez le vinaigre dans une casserole, portez-le à ébullition et versez-le chaud sur le chou-fleur. Couvrez le bocal et laissez macérer deux jours.
- Reversez le vinaigre dans la casserole et portez-le de nouveau à ébullition. Délayez la moutarde dans le vinaigre chaud avant de le verser dans le bocal. Laissez refroidir, bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

Conseils

Il faut utiliser un chou-fleur très blanc, très ferme et à la pomme bien serrée.

Variante

Vous pouvez remplacer l'estragon par une cuillerée à soupe de cumin.

Pickles aux petits légumes

Des pickles bien de chez nous avec les légumes et les herbes du jardin. Une bonne façon d'utiliser les excédents d'une production abondante.

1 petit chou-fleur
24 cornichons
2 bottes de petites carottes fanes
250 g de petits oignons blancs
200 g de haricots verts
1 branche d'estragon
1 branche de cerfeuil
3 cuil. à soupe de moutarde forte
1 cuil. à soupe de baies de genièvre
75 cl de vinaigre de cidre ou de vin blanc
gros sel de mer
poivre en grains

- Essuyez les cornichons, mettez-les dans une terrine avec 200 g de gros sel. Laissez-les macérer douze heures en remuant plusieurs fois avec une cuillère en bois. Égouttez-les et essuyez-les avec un torchon.
- Détaillez le chou-fleur en petits bouquets, épluchez les oignons, retirez les fanes des carottes et grattez-les, coupez-les en deux ou en quatre selon leur grosseur. Effilez les haricots verts et coupez-les en tronçons.
- Portez à ébullition un récipient d'eau salée. Quand l'eau bout, plongez-y le chou-fleur, les oignons et les carottes. Au bout de 5 minutes d'ébullition, ajoutez les haricots verts et les cornichons. Poursuivez la cuisson 5 minutes.
- Égouttez tous les légumes, essuyez-les et rangez-les dans un bocal en les mélangeant et en intercalant les baies de genièvre, quelques grains de poivre, les branches d'estragon et de cerfeuil.
- Délayez la moutarde avec le vinaigre et recouvrez les légumes de ce mélange. Bouchez hermétiquement le bocal et laissez macérer un mois avant de consommer.

Variante

Si vous avez des melons dans votre jardin, ajoutez dans ce bocal les petits melons verts que vous avez retirés afin de laisser prospérer les autres.

Chutney d'échalote au gingembre et à la menthe

Le nom de l'échalote vient de la ville palestinienne d'Ascalor, d'où les croisés l'importèrent en Europe. L'association de l'échalote avec le gingembre et la menthe accompagnera avec bonheur tous les plats épicés.

Pour 4 ou 5 pots de 375 g
Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min
Repos : 1 mois

1 kg d'échalotes
1 tronçon de gingembre frais de 10 cm
150 g de sucre semoule
50 cl de vinaigre de vin blanc
1 bouquet de menthe poivrée
sel de mer

- Épluchez les échalotes, laissez les plus petites entières, coupez les autres en deux ou en quatre dans la longueur, selon leur grosseur. Pelez le gingembre et taillez-le en fines rondelles. Lavez, essorez, effeuillez la menthe et ciselez les feuilles.
- Versez le vinaigre et le sucre dans une bassine à confiture, mettez la bassine sur le feu et tournez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre soit totalement dissous.
- Ajoutez les échalotes, le gingembre et un peu de sel. Portez à ébullition à feu vif, puis laissez cuire doucement 10 minutes environ en remuant de temps en temps – les échalotes doivent rester un peu croquantes. Retirez du feu, ajoutez la menthe et mélangez bien.
- Versez dans les pots, vissez les couvercles et retournez les pots. Laissez refroidir avant de remettre les pots sur leur base. Laissez reposer un mois avant de consommer.

Variante

Vous pouvez remplacer les échalotes par des oignons rocambole, qui possèdent une saveur très délicate.

Navets nouveaux au vinaigre

Choisissez des petits navets primeurs en botte vendus avec les fanes.
Leur saveur délicate et légèrement sucrée s'accommodera avec de nombreuses garnitures.

Pour 1 bocal de 1 l
Préparation : 25 min
Repos : 10 jours

1 kg de navets nouveaux
50 cl de vinaigre de vin
2 cuil. à soupe rases de gros sel de mer

- Préparez les navets : retirez les fanes, lavez-les, coupez les deux extrémités et fendez-les en deux. Mettez-les dans le bocal en faisant attention à ne pas les tasser.
- Faites fondre le sel dans 50 cl d'eau et remplissez le bocal aux deux tiers de cette saumure. Finissez de le remplir avec le vinaigre.
- Bouchez hermétiquement le bocal et secouez-le. Laissez reposer au moins dix jours avant de consommer.

Conseil

Pour colorer joliment vos navets, vous pouvez ajouter au contenu du bocal quelques rondelles de betterave crue épluchée.

Variante

En suivant cette recette, vous pouvez préparer des tomates vertes, des bouquets de chou-fleur ou des petits oignons. Ces légumes peuvent être préparés seuls ou mélangés.

Petits pois à la menthe au naturel

Un des légumes phare des conserves. Dans la mesure du possible, utilisez de la menthe fraîche pour cette recette.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Cuisson : 5 min
Préparation : 1 h
Stérilisation : 1 h 30

5 kg de petits pois à écosser
20 g de sucre
2 branches de menthe poivrée
20 g de sel de mer

- Versez 2 l d'eau dans une casserole avec le sucre et le sel. Portez à ébullition et laissez bouillir en remuant avec une cuillère en bois juste le temps de faire fondre le sucre et le sel. Retirez du feu et laissez refroidir.
- Lavez et essorez la menthe, coupez les branches en deux.
- Écossez les petits pois et remplissez aussitôt les bocaux en laissant un vide de 2 cm. Insérez dans chaque bocal une demi-branche de menthe et versez l'eau salée et sucrée de manière à recouvrir les petits pois. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un faitout ou un stérilisateur et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez le récipient et laissez stériliser une heure et demie après le début de l'ébullition.

Conseil

Si les petits pois ne sont pas extra fins, il est conseillé de les faire blanchir de 2 à 3 minutes avant de les mettre en bocaux.

Petits pois au lard

Un savoureux mélange campagnard toujours aussi apprécié.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 1 h
Cuisson : 16 min
Stérilisation : 1 h 30

5 kg de petits pois à écosser
150 g de lardons maigres
2 bottes d'oignons frais
1 cuil. à soupe d'huile
sel de mer, poivre

- Écossez les petits pois. Épluchez les oignons en gardant une partie du vert, coupez-les en quatre. Faites blanchir les lardons 1 minute à l'eau bouillante et égouttez-les.
- Faites chauffer l'huile à feu moyen dans une casserole. Ajoutez les lardons et faites-les revenir 5 minutes en remuant avec une cuillère en bois, puis les oignons, que vous ferez également revenir 5 minutes. Ajoutez les petits pois et 20 cl d'eau. Salez et poivrez. Couvrez la casserole et laissez cuire doucement 5 minutes en remuant de temps en temps. Répartissez la préparation entre les bocaux et bouchez-les hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un faitout ou un stérilisateur et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez le récipient et laissez stériliser une heure et demie après le début de l'ébullition. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau.

Conseil

Les petits pois doivent être mis en conserve dès la cueillette selon la règle : « en une heure du champ à la boîte ».

Petits pois à la française

Des petits pois délicatement blanchis dans un bouillon parfumé.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 1 h
Cuisson : 20 min
Stérilisation : 1 h 30

5 kg de petits pois à écosser
4 cœurs de laitue
6 petits oignons nouveaux
3 branches de persil plat
2 morceaux de sucre
2 cuil. à dessert de sel de mer

- Écossez les petits pois. Lavez les cœurs de laitue en écartant les feuilles sans les détacher et essorez-les. Épluchez les oignons en gardant une partie du vert. Lavez et essorez le persil.
- Versez 1 l d'eau dans une casserole, ajoutez les oignons, les cœurs de laitue, le persil, le sucre et le sel.
- Portez à ébullition et laissez bouillir 10 minutes avant d'ajouter les petits pois. Poursuivez la cuisson 10 minutes, puis retirez la casserole du feu.
- À l'aide d'une écumoire, répartissez la préparation entre les bocaux. Filtrez le jus de cuisson dans une passoire munie d'une étamine et versez ce jus sur les légumes jusqu'à 1 cm du bord des bocaux. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un faitout ou un stérilisateur et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez le récipient et laissez stériliser une heure et demie après le début de l'ébullition. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau.

Conseil

Écossez les petits pois juste avant la cuisson. Ils auront plus de goût. Si vous les achetez au marché, choisissez des petits pois fins qui ne soient pas farineux.

Petits pois au jus de laitue

Légume printanier par excellence, les petits pois sont appréciés depuis le règne du Roi-Soleil. C'est en effet le jardinier royal La Quintinie qui lança la mode de consommer des pois immatures dont nous nous régalons toujours aujourd'hui.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 30 min
Cuisson : 5 min
Stérilisation : 1 h

5 kg de petits pois à écosser
4 cœurs de laitue
24 oignons frais
100 g de beurre
8 morceaux de sucre
40 g de sel de mer
poivre du moulin

- Écossez les petits pois. Lavez les cœurs de laitue en séparant les feuilles, essorez-les. Épluchez les oignons en gardant une partie du vert de la queue.
- Portez à ébullition deux casseroles d'eau. Dans l'une, faites blanchir les petits pois 5 minutes, dans l'autre, les oignons 5 minutes également. Égouttez-les séparément.
- Faites bouillir 50 cl d'eau avec quelques grains de poivre, le sucre et le sel, en remuant avec une cuillère en bois juste le temps de faire fondre le sucre et le sel. Retirez la casserole du feu et laissez tiédir.
- Tapissez le fond de chaque bocal avec quelques feuilles de laitue, ajoutez dans chacun 25 g de beurre, le quart des petits pois, six oignons et des feuilles de laitue en alternant tous ces ingrédients.
- Tassez un peu avec le dos d'une cuillère en bois. Versez le quart du liquide refroidi dans chaque bocal. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un faitout ou un stérilisateur et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez, portez à ébullition et laissez stériliser une heure. Laissez refroidir dans l'eau.

Conseil

Si votre récolte est abondante, vous pouvez faire des bocaux de 1 l avec 1 h 45 de stérilisation.

Grains de cassis à l'eau-de-vie

Le cassis est apparu spontanément en Sibérie et il pousse facilement jusqu'à 4 000 mètres d'altitude. Essayez cette recette aussi bonne que facile à préparer.

Pour 1 bocal de 1 l
Préparation : 20 min
Repos : 4 mois

1 kg de cassis
50 cl d'eau-de-vie blanche à 40°
125 g de sucre semoule

- Rincez soigneusement les grappes de cassis et séchez-les avec un torchon. Égrappez délicatement sans crever les grains. Mettez-les dans un bocal et recouvrez-les complètement d'eau-de-vie, versez le sucre.
- Bouchez hermétiquement et laissez reposer deux mois en remuant de temps en temps le bocal afin d'aider le sucre à fondre. Attendez encore deux mois avant de consommer.

Conseil

Récoltez le cassis par temps sec afin que les fruits ne risquent pas de s'abîmer.

Cerises au naturel

Des cerises bien utiles pour garnir une tarte ou accompagner un canard hors saison.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 20 ou 35 min
Stérilisation : 30 min

2,5 kg de cerises

- Lavez et essuyez les cerises, équeutez-les. Rangez-les dans les bocaux sans les tasser jusqu'à 1 cm du bord. Bouchez hermétiquement les bocaux et rangez-les dans un stérilisateur ou un faitout. Versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez.
- Portez à ébullition et laissez stériliser 30 minutes. Retirez les bocaux du récipient et laissez-les refroidir.

Variante

Vous pouvez aussi dénoyauter les cerises. Dans ce cas, il ne faut que 15 minutes de stérilisation.

Cerises au gin, à la menthe fraîche et au zeste de citron

Préparez ces cerises au début de l'été, en juin et en juillet, avec des griottes fondantes et acidulées.

Pour environ 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 35 min
Cuisson : 10 min
Macération : 30 h
Repos : 1 mois

2 kg de cerises
800 g de sucre semoule
1 beau bouquet de menthe poivrée
zeste de 2 citrons taillé en fines lanières
50 cl de gin

- Lavez et essuyez les cerises, piquez-les de part en part avec une aiguille. Coupez la moitié des queues. Mettez les cerises dans une terrine.
- Versez le sucre et 1 l d'eau dans une casserole et portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois juste le temps de faire fondre le sucre. Versez ce sirop chaud sur les cerises, couvrez la terrine et laissez macérer pendant un jour et demi.
- Égouttez les cerises en recueillant le sirop et rangez-les dans les bocaux.
- Versez le sirop dans une casserole, ajoutez la menthe et le zeste de citron. Portez à ébullition et laissez bouillir 10 minutes environ afin de faire épaissir le sirop. Laissez-le tiédir, retirez la menthe et mélangez le gin au sirop.
- Versez dans les bocaux, bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

Variante

La menthe peut être remplacée par une gousse de vanille fendue en deux dans la longueur.

Conseil

Les cerises sont prêtes à consommer dès qu'elles tombent au fond du bocal.

Cerises et framboises à l'eau-de-vie

De savoureux petits fruits parfumés aux clous de girofle à déguster entre amis après un bon repas.

Pour 2 bocaux de 1 l
Préparation : 30 min
Repos : 2 mois

500 g de cerises
500 g de framboises
300 g de sucre semoule
1 l d'eau-de-vie blanche à 40 °
8 clous de girofle

- Lavez et essuyez les cerises, coupez les queues à 1 cm des fruits.
- Triez les framboises en éliminant celles qui sont abîmées.
- Rangez les fruits dans les bocaux en alternant couches de fruits et fines couches de sucre et en ajoutant quatre clous de girofle dans chaque bocal.
- Recouvrez les fruits d'eau-de-vie.
- Bouchez hermétiquement et laissez reposer deux mois avant de consommer.

Conseil

Agitez de temps en temps le bocal afin d'aider le sucre à fondre.

Cerises au vinaigre de cidre et au gingembre frais

La douceur fruitée des cerises et la saveur piquante du gingembre se mêlent avec bonheur dans ce condiment.

Pour 1 bocal de 1 l
Préparation : 35 min
Cuisson : 5 min
Macération : 48 h
Repos : 15 jours

750 g de cerises
1 tronçon de gingembre frais de 10 cm
1 l de vinaigre de cidre
10 g de gros sel de mer

- Coupez la queue des cerises à 2 cm des fruits. Lavez les cerises, égouttez-les et essuyez-les.
- Pelez le gingembre et coupez-le en fines rondelles.
- Remplissez le bocal jusqu'à 5 cm du bord en intercalant sur chaque couche de cerises quelques rondelles de gingembre.
- Versez le vinaigre et le sel dans une casserole, portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois juste le temps nécessaire pour faire fondre le sel. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.
- Réservez le cinquième de ce vinaigre et versez le reste sur les cerises. Couvrez le bocal et laissez macérer deux jours.
- Reversez le vinaigre dans la casserole sans retirer les fruits du bocal, ajoutez le vinaigre réservé, portez à ébullition et laissez bouillir 5 minutes. Retirez la casserole du feu et laissez de nouveau refroidir.
- Versez de nouveau le vinaigre sur les cerises, qui doivent être entièrement recouvertes – au besoin, ajoutez encore un peu de vinaigre bouilli et refroidi. Bouchez hermétiquement et laissez reposer quinze jours avant de consommer.

Conseil

Après la consommation de ces cerises, filtrez le vinaigre du bocal et gardez-le en bouteille pour accommoder les salades.

Pickles de cerises

Choisissez de grosses cerises comme les burlats, pour préparer ces pickles. Elles sont bien adaptées à cette recette.

Pour 1 bocal de 1 l
Préparation : 35 min
Cuisson : 40 min environ
Macération : 24 h
Repos : 1 mois

1 kg de grosses cerises
25 cl de vinaigre de framboise
300 g de sucre semoule
1 cuil. à café de cannelle en poudre
1 cuil. à café de clous de girofle
1 cuil. à café de grains de poivre noir

- Mettez dans un petit nouet de gaze la cannelle, les clous de girofle et les grains de poivre.
- Versez le vinaigre et le sucre dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre et versez le vinaigre dans un bocal. Ajoutez le nouet de gaze et laissez macérer pendant vingt-quatre heures.
- Filtrez le sirop dans une passoire munie d'une étamine posée au-dessus d'une casserole. Portez son contenu à ébullition tous les jours pendant une semaine.
- Lavez et essuyez les cerises, coupez les queues à 2 cm des fruits et rangez les cerises dans le bocal, la queue vers le haut.
- Versez le sirop sur les fruits, bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

Conseil

Un très bon accompagnement pour le gibier, le canard et le mouton rôtis.

Cerises aux épices et au vinaigre

À la fois sucrées et épicées, des cerises pour accompagner les viandes rôties et les gibiers.

Pour 1 bocal de 1 l
Préparation : 25 min
Cuisson : 5 min
Repos : 1 mois

1 kg de cerises
250 g de sucre semoule
50 cl de vinaigre de vin
2 cuil. à café de cannelle en poudre
1 forte pincée de clous de girofle en poudre
1 citron

- Lavez et essuyez le citron, prélevez le zeste en fines lanières au couteau Économe sans entamer la peau blanche.
- Lavez les cerises et essuyez-les avec un torchon. Équeutez-les et disposez-les en couches dans le bocal en parsemant largement chaque couche de sucre et légèrement de cannelle et de girofle.
- Versez le vinaigre dans une casserole et ajoutez les lanières de zeste de citron. Portez à ébullition et laissez bouillir 3 minutes. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir avant de verser le tout sur les cerises.
- Bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

Conseil

Ces cerises pouvant se conserver plusieurs années, n'hésitez pas à préparer plusieurs bocaux.

Framboises au sirop

La framboise est un fruit très rustique qui pousse facilement dans les jardins. Elle se trouvait à l'état sauvage depuis les temps les plus reculés. Les premières qui furent cultivées chez nous avaient été ramenées lors des croisades en Turquie mais elles ne se répandirent en Europe qu'au XIX^e siècle.

Pour 2 bocaux de 50 cl
Préparation : 20 min
Cuisson : 2 min
Stérilisation : 20 min

1,2 kg de framboises
600 g de sucre semoule
jus d'un citron

- Triez les framboises en éliminant celles qui sont abîmées. Répartissez-les entre les bocaux.
- Versez le sucre et 1 l d'eau dans une casserole, portez à ébullition et laissez bouillir 2 minutes en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre. Filtrez le sirop dans une passoire munie d'une étamine et laissez-le refroidir. Incorporez le jus de citron.
- Versez ce sirop dans les bocaux jusqu'à 1 cm du bord et bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez et laissez stériliser 20 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et laissez refroidir.

Conseil

Choisissez des framboises à peine mûres pour préparer cette conserve et évitez de les récolter par temps pluvieux car elles risquent de s'abîmer.

Framboises au naturel

Cueillez les framboises le matin, c'est le moment de la journée où elles sont le plus sucrées. Elles se conserveront d'autant mieux.

Pour 2 bocaux de 50 cl
Préparation : 20 min
Stérilisation : 15 min

1,2 kg de framboises

- Triez les framboises en éliminant celles qui sont abîmées. Rangez-les jusqu'à 1 cm du bord dans les bocaux sans les tasser. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez le récipient et laissez stériliser 15 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir.

Conseil

Il est recommandé de stériliser les framboises dès leur cueillette et de n'utiliser que des framboises parfaitement saines.

Framboises à l'eau-de-vie

Avec des framboises de pleine terre qui arrivent à maturité entre mi-juin et octobre et qui sont plus parfumées que les variétés cultivées sous châssis.

Pour 1 bocal de 1 l
Préparation : 15 min
Repos : 2 mois

500 g de framboises
150 g de sucre semoule
50 cl d'eau-de-vie blanche à 40°

- Triez les framboises en écartant celles qui sont abîmées ou pas assez mûres. Mettez-les dans un bocal en les alternant avec de fines couches de sucre.
- Versez l'eau-de-vie, bouchez hermétiquement le bocal et laissez reposer deux mois avant de consommer.

Conseil

Il faut éviter de laver les framboises, qui se gorgent rapidement d'eau. Lors de la cueillette, contentez-vous de secouer les branches pour déloger les insectes qui pourraient s'y trouver. Au bout d'un jour ou deux, les fruits ont tendance à se tasser : ajoutez quelques framboises dans le bocal.

Fraises au naturel

À préparer avec les fraises des quatre saisons, des petits fruits très parfumés.

Pour 4 bocaux de 1 l
Préparation : 25 min
Stérilisation : 15 min

4 kg de fraises françaises

- Lavez rapidement les fraises, essuyez-les avec un torchon, équeutez-les et rangez-les dans les bocaux sans les serrer.
- Versez de l'eau jusqu'à 2 cm du bord des bocaux et bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez.
- Laissez stériliser 15 minutes après le début de l'ébullition, retirez les bocaux du récipient et laissez-les refroidir.

Conseil

Veillez à remplir les bocaux avec des fraises parfaitement saines : le moindre fruit abîmé peut gâter tout le bocal.

Fraises au sirop

Un fruit délicat qui se conserve très bien en sirop. C'est un navigateur du nom prédestiné de François Frézier qui rapporta du Chili le premier fraisier qu'il acclimata dans sa Bretagne natale. Il réussit les premiers croisements qui donnèrent naissance aux fraisiers à gros fruits.

Pour 4 bocaux de 1 l
Préparation : 30 min
Cuisson : 5 min
Macération : 3 h
Stérilisation : 5 min

2 kg de fraises françaises
600 g de sucre semoule

- Versez 1 l d'eau et le sucre dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre. Filtrez le sirop dans une passoire munie d'une étamine et laissez-le refroidir.
- Lavez rapidement les fraises, essuyez-les avec un torchon et équeutez-les. Mettez-les dans un récipient, recouvrez-les du sirop, couvrez et laissez macérer 3 heures.
- Retirez les fraises du sirop avec une écumoire et répartissez-les dans les bocaux.
- Versez de nouveau le sirop dans la casserole. Portez-le à ébullition en écumant et versez-le chaud sur les fraises. Bouchez hermétiquement les bocaux et mettez-les dans un stérilisateur ou un faitout. Versez de l'eau à hauteur des bocaux, couvrez et laissez stériliser 5 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux et laissez-les refroidir.

Remarque

Cette préparation n'a pas un très bel aspect, car les fraises ont tendance à flotter dans le sirop, mais elles sont délicieuses.

Chutney de groseilles

La groseille, ce petit fruit en grappe originaire de Scandinavie, fut introduite en France au Moyen Âge. Elle est un peu commercialisée en juillet, mais c'est surtout un fruit des jardins. Elle s'adapte à tous les terrains et également aux hivers rigoureux.

Pour 2 ou 3 pots de 375 g
Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

1 kg de groseilles rouges
500 g de sucre semoule
10 cl de vinaigre de cidre

- Lavez les grappes de groseilles et essuyez-les avec un torchon, égrappez les baies avec les dents d'une fourchette.
- Mettez-les dans une bassine à confiture avec le sucre et le vinaigre. Portez à ébullition à feu vif, puis laissez cuire à feu doux 20 minutes environ en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois.
- Versez dans les pots, vissez les couvercles et retournez les pots. Laissez refroidir le contenu avant de remettre les pots sur leur base. Le chutney de groseille peut se consommer dès sa préparation.

Conseils

Ce chutney est très indiqué pour accompagner les gibiers. Il fera merveille avec du chevreuil ou du sanglier.

Groseilles au naturel

Peu envahissants, les groseilliers conviennent aux plus petits jardins. Au XVI^e siècle ce fruit servait à soigner de nombreuses maladies.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 20 min
Stérilisation : 20 min
Repos : 1 mois

2 kg de groseilles

- Lavez les grappes de groseilles et essuyez-les avec un torchon. Égrappez les baies avec les dents d'une fourchette et rangez-les dans les bocaux sans trop les tasser et en laissant un vide de 3 cm environ. Bouchez hermétiquement les bocaux.
- Rangez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez le récipient.
- Portez à ébullition et laissez stériliser 20 minutes. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir. Attendez un mois avant de consommer.

Conseil

Suivant l'importance de la cueillette, vous pouvez mélanger, sans dommage pour le goût, les groseilles rouges et les blanches.

Groseilles au sirop

Adaptés aux hivers rudes, les groseilliers prospèrent facilement dans des conditions de vie difficiles.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 30 min
Cuisson : 2 min
Stérilisation : 20 min
Repos : 1 mois

2 kg de groseilles
1,2 kg de sucre semoule

- Lavez les grappes de groseilles et essuyez-les avec un torchon. Égrappez les baies à l'aide d'une fourchette et rangez-les dans les bocaux sans trop les tasser et en laissant un vide de 1 cm environ.
- Versez dans une casserole 1,5 l d'eau et le sucre. Portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre et laissez bouillir 2 minutes. Retirez la casserole du feu, filtrez le sirop dans une passoire munie d'une étamine et laissez-le refroidir.
- Répartissez ce sirop entre les bocaux et bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez le récipient et laissez stériliser 20 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir. Attendez un mois avant de consommer.

Conseil

Pour égrapper les groseilles, vous pouvez utiliser un peigne à larges dents.

Groseilles à maquereau au naturel

Au Moyen Âge, les baies de cet arbuste servaient à accompagner les maquereaux, c'est pourquoi elles portent ce nom.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 20 min
Stérilisation : 20 min
Repos : 1 mois

2 kg de groseilles à maquereau

- Lavez les groseilles et essuyez-les avec un torchon. Égrappez-les et équeutez-les soigneusement.
- Mettez-les dans les bocaux sans trop les tasser et bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez le récipient.
- Portez à ébullition et laissez stériliser 20 minutes après le début de l'ébullition.

Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir. Attendez un mois avant de consommer.

Conseil

Vous pouvez prévoir deux bocaux de 50 cl et quatre de 25 cl. Ces derniers, stérilisés seulement 15 minutes, seront très utiles pour agrémenter les salades de fruits hivernales.

Mûres au naturel

Il faut utiliser des mûres qui ne sont pas à complète maturité, sinon elles ont tendance à s'écraser.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 25 min
Stérilisation : 25 min
Repos : 15 jours

2 kg de mûres

- Triez les mûres en écartant celles qui sont abîmées. Remplissez les bocaux sans tasser les fruits. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un faitout ou un stérilisateur, versez de l'eau à hauteur des bocaux et couvrez le récipient.
- Portez à ébullition et laissez stériliser 25 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir. Attendez quinze jours avant de consommer.

Conseil

Une conserve très utile pour les salades de fruits et les tartes hors saison, bien adaptée aux petits déjeuners des enfants, ajoutée aux céréales.

Confiture de vieux garçons aux quatre fruits rouges

Cette merveilleuse « confiture » se prépare à la saison des fruits rouges en ajoutant à chaque fois le fruit arrivé à maturité. Elle se déguste traditionnellement lors des fêtes de fin d'année mais peut-être aussi servie à la fin de n'importe quel bon repas.

Pour 1 bocal de 3 l
Préparation : 30 min
Repos : 5 mois

400 g de fraises françaises
400 g de cerises
400 g de framboises
400 g de groseilles
1,5 l d'eau-de-vie blanche à 40°
1,2 kg de sucre semoule

- Versez l'eau-de-vie dans le bocal.
- Lavez rapidement les fraises, essuyez-les avec un torchon et équeutez-les. Mettez-les dans le bocal avec 300 g de sucre. Bouchez hermétiquement.
- Lavez et essuyez les cerises, équeutez-les et ajoutez-les dans le bocal avec 300 g de sucre. Bouchez de nouveau.
- Triez les framboises en éliminant celles qui sont abîmées et ajoutez-les dans le bocal avec 300 g de sucre.
- Lavez et essuyez les groseilles, égrappez-les avec une fourchette et ajoutez les grains dans le bocal ainsi que 300 g de sucre. Bouchez de nouveau.
- Attendez environ cinq mois avant de consommer.

Conseil

Les fruits doivent être entièrement recouverts d'alcool. Si ce n'est pas le cas, ajoutez un peu d'eau-de-vie.

L'été

Les fruits rouges, au maximum de leur production, vont remplir les bassines à confiture et les bocaux de conserve.
Le potimarron a fini de dorer au soleil et va alimenter les potages et les plats de légumes. La légende nous dit que c'est au cours du mois d'août que notre ancêtre Ève a fauté.

Contrairement à ceux qui pensent que la pomme a causé le malheur de l'humanité, nous préférons nous rappeler que ce fruit délicieux a aussi donné le cidre et fut chanté par le poète en ces termes :

De la pomme nous vient
Ici-bas l'existence amère.
Oui, que de bons plats l'on tient
Du péché de notre grand-mère !

Les mois d'été se prêtent à de nombreuses transformations des fruits, ce qui permet d'emmagasiner et de mettre en lieu sûr les fruits et les légumes abondants. Ils garniront les étagères des placards et nous permettront de disposer pendant le sommeil de l'hiver des nombreuses richesses de l'été.

Outre les fruits rouges et les pommes, toutes les richesses du verger, abricots, prunes, poires, pêches et raisins, sont présentes à profusion. C'est aussi le retour des champignons dans les prés et les sous-bois.

Achards de petits légumes aux fruits verts

Ces petits achards se préparent avec les excédents du jardin.
Ils seront très appréciés en accompagnement d'une viande ou d'une volaille.
Ils peuvent également être cuisinés ou servis avec du poisson.

Pour 1 bocal de 1,5 l
Préparation : 30 min
Cuisson : 10 min
Macération : 24 jours
Repos : 2 mois

1 botte d'asperges vertes
1 petit chou-fleur
1 cœur de chou pommé
4 petites tomates vertes
5 petites carottes fanes
18 cerises à peine mûres
15 groseilles à maquereau
4 branches d'estragon
1 l de vinaigre de vin blanc
2 belles gousses d'ail
10 petits oignons blancs
2 piments forts frais
2 clous de girofle
5 g de grains de poivre blanc
10 g de gros sel de mer

- Lavez, essorez et effeuillez l'estragon, mettez-le dans un bocal et arrosez-le de vinaigre. Bouchez hermétiquement et laissez macérer trois jours. Filtrez le vinaigre à travers une passoire munie d'une étamine et reversez-le dans le bocal.
- Épluchez les gousses d'ail et les oignons, ôtez le germe de l'ail si ce n'est pas de l'ail nouveau. Ajoutez-les dans le vinaigre ainsi que les piments, les clous de girofle, les grains de poivre et le sel. Laissez macérer vingt et un jours.
- Pelez les asperges, coupez les têtes et réservez les queues pour un potage. Séparez le chou-fleur en petits bouquets et coupez le chou en quartier. Grattez les carottes. Ôtez le pédoncule des tomates.
- Portez à ébullition une casserole d'eau et faites blanchir les légumes précédents pendant 4 minutes, les cerises et les groseilles pendant 2 minutes. Plongez-les aussitôt dans un récipient d'eau contenant des glaçons et égouttez-les.
- Ajoutez tous ces ingrédients dans le bocal. Bouchez hermétiquement et laissez reposer deux mois avant de consommer.

Variante

La liste des légumes est donnée à titre indicatif. Vous pouvez y ajouter bien d'autres légumes du jardin suivant votre inspiration.

Mélange de légumes du soleil

Une mosaïque de couleur bien appétissante pour utiliser les légumes du jardin.
Une ressource très utile à découvrir dans son placard pour ensoleiller et colorer les repas d'hiver.

Pour 4 bocaux de 1 l
Préparation : 30 min
Cuisson : 5 min
Macération : 12 h
Repos : 15 jours

500 g de poivrons verts
500 g de poivrons jaunes
500 g de poivrons rouges
2 piments verts
2 petits concombres
3 carottes
1 bulbe de fenouil
2 branches de céleri
150 g de haricots verts
100 g d'olives vertes dénoyautées
2 l de vinaigre de vin blanc
gros sel de mer

- Ôtez la queue, les graines et les filaments des poivrons et des piments, émincez-les en fines rondelles.
- Lavez et essuyez les concombres sans les éplucher, coupez-les en rondelles, grattez les carottes et coupez-les également en rondelles. Ôtez la base et les premières feuilles du fenouil et émincez-le. Grattez les côtes de céleri et retirez les fils, puis coupez-les en tronçons de 1 cm. Effilez les haricots et concassez les olives.
- Mettez tous ces légumes dans une jatte, couvrez-les d'eau bouillie et refroidie dans laquelle vous aurez fait fondre 100 g de sel. Couvrez et laissez macérer 12 h.
- Versez 1 l d'eau dans une casserole, portez-le à ébullition et faites-y fondre une cuillerée à soupe de sel. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.
- Égouttez les légumes et répartissez-les dans les bocaux. Versez l'eau salée et refroidie à mi-hauteur des bocaux et finissez de les remplir jusqu'à 2 cm du bord avec le vinaigre. Bouchez hermétiquement et laissez reposer 15 jours avant de consommer.

Conseil

Un poivron frais doit avoir une peau brillante, lisse et charnue, et sa couleur doit être éclatante.

Jardinière de légumes

Un savoureux mélange de légumes d'été du jardin aux belles couleurs.

Pour environ 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 40 min
Cuisson : 25 min
Stérilisation : 1 h 30
Repos : 1 mois

200 g de petits pois écossés, soit 750 g avec les cosses
1 botte de carottes fanes
1 botte de navets nouveaux
20 pointes d'asperge
200 de haricots verts
4 cœurs de laitue
12 fonds d'artichaut crus
200 g de chou-fleur
sel de mer

- Pelez les carottes et les navets, effilez les haricots verts. Coupez les carottes et les navets en bâtonnets et les haricots en deux. Lavez et essorez les cœurs de laitue.
- Coupez chaque fond d'artichaut en huit quartiers et partagez le chou-fleur en petits bouquets. Pelez la partie blanche des pointes d'asperge au couteau Économe. Émincez finement les cœurs de laitue.
- Enfermez chaque catégorie de légume dans un petit nouet de gaze.
- Portez à ébullition un faitout d'eau salée. Faites blanchir les cœurs d'artichaut 25 minutes, ajoutez les petits pois, les haricots, les carottes et les navets au bout de 15 minutes et n'ajoutez les bouquets de chou-fleur ainsi que les asperges que 4 minutes avant la fin de la cuisson.
- Égouttez tous ces légumes et rafraîchissez-les dans une jatte d'eau contenant des glaçons. Retirez-les des nouets de gaze.
- Rangez tous ces légumes avec les laitues par couches superposées dans les bocaux.
- Versez 2 l d'eau et 40 g de sel dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sel à fondre.
- Retirez la casserole du feu et laissez tiédir. Versez cette saumure dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un grand faitout, couvrez et laissez stériliser une heure et demie après le début de l'ébullition. Laissez refroidir dans l'eau. Attendez un mois avant de consommer.

Conseil

Veillez à bien disposer les légumes par couches dans les bocaux en assortissant les couleurs.

Aubergines au naturel

L'aubergine, originaire de l'Inde, est connue en Asie depuis plus de 2 500 ans et fut introduite en Europe par l'Italie.

Pour environ 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 25 min
Dégorgement : 1 h
Cuisson : 5 min
Stérilisation : 1 h 45

2 kg d'aubergines
gros sel de mer

- Lavez les aubergines, essuyez-les et ôtez les pédoncules. Pelez-les et coupez-les en rondelles.
- Mettez ces rondelles dans un grand plat, saupoudrez-les de sel et laissez-les dégorger une heure. Laissez-les égoutter dans une passoire et essuyez-les avec un torchon.
- Portez à ébullition un faitout d'eau et faites-y blanchir les rondelles d'aubergine 5 minutes, égouttez-les, mettez-les dans les bocaux en les tassant bien.
- Portez à ébullition une casserole d'eau légèrement salée et laissez-la refroidir avant de la verser dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout, versez de l'eau à hauteur des bocaux, couvrez le récipient et laissez stériliser 1 h 45 après le début de l'ébullition. Laissez refroidir dans l'eau.

Variante

Le même procédé permet de préparer des haricots verts ou des fonds d'artichaut citronnés.

Petits concombres marinés

Le raifort est le plus généralement commercialisé sous le nom de radis noir. Ce condiment portait autrefois le nom de moutarde des Capucins.

Pour 1 bocal de 1 l
Préparation : 25 min
Dégorgement : 1 h
Cuisson : 5 min
Repos : 1 mois

12 petits concombres
1 radis noir
20 feuilles de cassissier
6 branches de fenouil
50 cl de vinaigre d'alcool
gros sel de mer

- Pelez le radis noir et coupez-le en minces rondelles. Salez-les légèrement et laissez-les dégorger une heure, puis essuyez-les. Lavez et essuyez les concombres.
- Mettez dans le fond d'un bocal la moitié des feuilles de cassissier et trois branches de fenouil. Disposez par-dessus la moitié des rondelles de radis noir, disposez les concombres par-dessus, puis recouvrez-les avec le reste des rondelles de radis noir, le reste du fenouil et enfin du reste des feuilles de cassissier.
- Versez dans une casserole 1 l d'eau, le vinaigre et 2 cuillerées à soupe de sel. Portez à ébullition, retirez la casserole du feu et laissez tiédir son contenu avant de le verser dans le bocal. Bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

Conseil

Pour cette préparation, il faut des petits concombres ne dépassant pas 10 cm. L'espèce commercialisée sous le nom de concombre de Jordanie a la taille voulue.
Il arrive parfois qu'il se forme un peu de moisissure dans le bocal : il suffit d'égoutter les concombres et de faire rebouillir le liquide, puis de le reverser tiède dans le bocal.

Graines de capucine au vinaigre

Il faut récolter les graines lorsqu'elles sont encore vertes et tendres, le meilleur moment est celui où les feuilles viennent juste de faner. Les capucines ont une saveur qui se rapproche de celle du cresson. Autrefois on leur donnait le nom de cresson du Mexique ou de cresson de l'Inde.

Pour 1 bocal de 20 cl ou 2 de 10 cl
Préparation : 30 min
Cuisson : 10 min
Macération : 72 h
Repos : 2 mois

250 g de graines de capucine
30 cl environ de vinaigre de vin blanc
4 belles échalotes
4 clous de girofle
2 gousses d'ail
1 cuil. à café de grains de poivre
100 g de gros sel de mer

- Mettez les graines de capucine dans une jatte avec le sel. Mélangez bien et laissez macérer vingt-quatre heures en remuant plusieurs fois avec une cuillère en bois.
- Versez les graines de capucine dans une passoire et rincez-les abondamment sous l'eau courante. Laissez-les bien s'égoutter.
- Épluchez les échalotes et les gousses d'ail, fendez les gousses d'ail en deux et retirez les germes si ce n'est pas de l'ail nouveau.
- Mettez les graines de capucine dans un ou deux bocaux, ajoutez deux échalotes entières, deux clous de girofle et une gousse d'ail dans chaque bocal si vous utilisez deux bocaux.
- Versez le vinaigre dans une casserole, portez-le à ébullition et laissez-le refroidir avant d'en recouvrir les graines de capucines. Bouchez hermétiquement et laissez macérer deux jours.
- Reversez le vinaigre dans une casserole et portez-le de nouveau à ébullition, laissez-le refroidir, reversez-le sur les graines de capucines et ajoutez le poivre. Si les bocaux ne sont pas complètement remplis, ajoutez encore du vinaigre bouilli et refroidi. Bouchez hermétiquement et laissez reposer deux mois avant de consommer.

Conseil

Les graines de capucine se marient très bien avec les charcuteries et les viandes froides, mais elles sont aussi, c'est moins connu, très utiles dans les sauces qui accompagnent les poissons.

Cèpes au vinaigre

À réaliser avec des cèpes de Bordeaux ou des cèpes des pins.
Les meilleurs cèpes ont la taille d'un bouchon de champagne. On les trouve entre septembre et octobre dans les forêts de feuillus ou de conifères.

Pour 2 bocaux de 50 cl
Préparation : 25 min
Cuisson : 10 min
Stérilisation : 12 min
Repos : 1 mois

1 kg de petits cèpes
le jus de 2 citrons
25 g de beurre
gros sel de mer

- Coupez le pied des cèpes à mi-hauteur. Lavez-les rapidement s'ils sont terreux, sinon essuyez-les avec une éponge humide.
- Mettez-les au fur et à mesure dans une jatte d'eau contenant le jus d'un citron en les tenant entièrement plongés dans l'eau afin d'éviter le contact de l'air, qui pourrait les faire noircir.
- Remplissez une casserole (plus profonde que large) avec 1,5 l d'eau, salez, ajoutez le beurre et le jus du second citron.
- Posez la casserole sur le feu et portez à ébullition à feu vif. Pendant ce temps, égouttez les cèpes et plongez-les dans l'eau en ébullition. Couvrez la casserole et laissez-les bouillir 5 minutes. Retirez la casserole du feu, maintenez-la couverte et laissez tiédir les cèpes.
- Partagez les cèpes entre les bocaux et remplissez-les du liquide de cuisson jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Laissez stériliser 12 minutes après le début de l'ébullition. Laissez refroidir dans l'eau.
- Laissez reposer un mois dans un endroit frais avant de consommer.

Conseil

Il ne faut jamais faire tremper les champignons. Nettoyez-les un par un, soit en les essuyant avec un torchon humide, soit en les passant rapidement sous l'eau froide.

Variante

Cette recette peut aussi srvir à préparer des rosés-des-prés.

Cornichons à la russe

Contrairement aux recettes habituelles, celle-ci utilise de l'eau salée au lieu de vinaigre. N'hésitez pas à l'essayer. Choisissez de préférence des cornichons de même grosseur.

Pour 1 bocal de 1 l
Préparation : 30 min
Cuisson : 10 min
Repos : 1 mois

1 kg de cornichons
3 gousses d'ail
1 branche d'estragon
1 branche de fenouil
5 cl d'huile
100 g de gros sel de mer

- Brossez les cornichons avec soin et essuyez-les avec un papier absorbant. Lavez et essorez l'estragon et le fenouil. Pelez les gousses d'ail et retirez le germe si ce n'est pas de l'ail nouveau.
- Mettez les cornichons dans le bocal en intercalant les gousses d'ail et les branches d'estragon et de fenouil.
- Versez 1 l d'eau et le sel dans une casserole, portez à ébullition à feu vif et laissez bouillir 5 minutes. Filtrez cette saumure dans une passoire munie d'une étamine.
- Versez-la dans le bocal jusqu'à 2 cm du bord et versez l'huile à la surface. Bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

Variante

Vous pouvez réaliser la même recette avec des petits concombres.

Cornichons aux feuilles de vigne

Un peu long à préparer mais très savoureux, surtout avec les cornichons des premières cueillettes encore petits, bien verts et durs.

Pour 1 bocal de 1 l
Préparation : 30 min
Cuisson : 5 min
Dégorgement : 24 h
Macération : 144 heures
Repos : 1 mois

1 kg de cornichons
3 feuilles de vigne fraîches
1 l de vinaigre de vin blanc
2 branches d'estragon
30 petits oignons blancs
1 cuil. à soupe de grains de poivre
200 g de gros sel de mer

- Essuyez les cornichons avec un papier absorbant et brossez-les soigneusement. Mettez-les dans une jatte en couches saupoudrées de sel. Mélangez bien avec une cuillère en bois et laissez dégorger vingt-quatre heures. Lavez les cornichons à l'eau vinaigrée et essuyez-les avec un torchon.
- Plongez les feuilles de vigne dans une casserole d'eau en ébullition, égouttez-les aussitôt et faites-les sécher bien à plat sur un torchon.
- Épluchez les oignons.
- Déposez les feuilles de vigne dans le fond du bocal et mettez les cornichons en intercalant les petits oignons et les grains de poivre. Ajoutez les branches d'estragon.
- Versez le vinaigre dans une casserole, portez-le à ébullition et versez-le dans le bocal. Bouchez hermétiquement et laissez macérer quarante-huit heures.
- Retirez le vinaigre du bocal et portez-le de nouveau à ébullition. Versez de nouveau dans le bocal et laissez macérer encore quarante-huit heures. Recommencez ces opérations encore une fois, bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

Conseil

Chaque fois que vous réchauffez le vinaigre, il faut en ajouter 20 cl pour compenser la perte causée par l'évaporation.

Variante

On peut ajouter à ces cornichons une poignée de haricots verts blanchis 5 minutes à l'eau bouillante et gardés entiers.

Cornichons aux tomates vertes

Cette recette donne des cornichons qui peuvent se conserver plusieurs années sans perdre leur saveur et leur croquant.

Pour 1 bocal de 1 l
Préparation : 30 min
Dégorgement : 12 h
Repos : 1 mois

750 g de cornichons
250 g de tomates cerises encore vertes
200 g de petits oignons grelots
1 l de vinaigre d'alcool
2 branches d'estragon
100 g de gros sel de mer

- Essuyez les cornichons avec un papier absorbant et brossez-les soigneusement. Mettez-les en couches saupoudrées de gros sel dans une jatte et laissez-les dégorger douze heures en remuant deux ou trois fois à l'aide d'une cuillère en bois.
- Retirez les pédoncules des tomates cerises, épluchez les petits oignons, lavez et essorez les branches d'estragon.
- Essuyez soigneusement les cornichons avec un torchon afin de les débarrasser du sel.
- Mettez une branche d'estragon dans le fond du bocal, ajoutez les oignons, puis les tomates cerises. Disposez les cornichons par-dessus.
- Versez du vinaigre de manière à recouvrir totalement les cornichons et déposez par-dessus la seconde branche d'estragon. Bouchez hermétiquement le bocal et laissez reposer un mois avant de consommer.

Conseil

Pour bien réussir ces conserves, il faut utiliser des cornichons fraîchement cueillis.

Fèves à la ciboulette

Les fèves sont cultivées depuis la plus haute Antiquité pour leurs savoureuses graines comestibles. Elles sont très appréciées dans le Midi et le Sud-Ouest où beaucoup d'agriculteurs en sèment quelques rangs à la Saint-Denis.

Pour 2 bocaux de 1 l
Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min
Stérilisation : 20 min
Repos : 2 mois

4 kg de fèves nouvelles
50 g de beurre
1 bouquet de ciboulette
gros sel de mer

- Lavez, épongez et ciselez la ciboulette.
- Écossez les fèves et n'enlevez pas la première peau si l'ouverture du germe n'a pas encore son trait noir.
- Portez à ébullition une casserole d'eau salée et faites-y blanchir les fèves 10 minutes. Égouttez-les et mettez-les dans une cocotte. Ajoutez le beurre coupé en parcelles et faites-y revenir les fèves 5 minutes en les remuant de temps en temps avec une cuillère en bois, puis versez de l'eau à hauteur des fèves. Mélangez la ciboulette aux fèves et laissez-les refroidir.
- Répartissez les fèves entre les bocaux, versez le jus de cuisson et bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout. Versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez et laissez stériliser 20 minutes après le début de l'ébullition. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau et attendez deux mois avant de consommer.

Conseil

Les fèves à la ciboulette accompagnent très bien le veau ou le poulet rôtis.

Girolles au vinaigre

Son odeur fruitée, son exquise saveur, sa couleur attrayante font que la Girolle est un champignon très apprécié. Vu son abondance dans certaines régions, faites-en des conserves. Elles seront les bienvenues quand ce n'est plus la saison des champignons.

Pour 4 bocaux de 25 cl
Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min
Stérilisation : 20 min
Repos : 1 mois

1 kg de girolles
50 cl de vinaigre de vin blanc
20 cl d'huile d'olive
1 bouquet garni (thym et laurier frais, persil plat)
2 gousses d'ail
10 grains de poivre
10 grains de coriandre
gros sel de mer

- Nettoyez les girolles. Portez à ébullition une casserole d'eau salée et faites-y blanchir les girolles 5 minutes. Égouttez-les soigneusement, séchez-les avec un torchon et répartissez-les entre les bocaux. Pelez et écrasez les gousses d'ail.
- Versez l'huile et le vinaigre dans une casserole, ajoutez l'ail, le bouquet garni, les grains de poivre et de coriandre et une forte pincée de sel. Portez à ébullition et laissez bouillir 10 minutes. Filtrez cette marinade dans une passoire munie d'une étamine et versez-la dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout. Versez de l'eau jusqu'à hauteur des bocaux et ajoutez-y une bonne poignée de sel. Couvrez et laissez stériliser 20 minutes après le début de l'ébullition. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau. Laissez reposer un mois avant de consommer.

Conseil

Il faut autant que possible que les girolles soient de même grosseur. La Girolle doit avoir une couleur éclatante. On trouve trop souvent dans le commerce des girolles ternes et gorgées d'eau, c'est le signe qu'elles ont été soumises à des lavages intempestifs pour leur faire gagner du poids.

Haricots verts au naturel

À préparer en août, époque de la pleine maturité des haricots verts. Utilisez toujours des haricots fraîchement cueillis.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 30 min
Cuisson : de 2 à 5 min
Stérilisation : 2 h
Repos : 1 mois

2 kg de haricots verts
200 g de gros sel

- Épluchez les haricots en retirant les fils et laissez-les entiers. Lavez-les soigneusement et égouttez-les.
- Portez à ébullition un faitout d'eau et faites-y blanchir les haricots de 2 à 5 minutes selon la grosseur. Égouttez-les dans une passoire et rincez-les sous l'eau froide. Égouttez-les de nouveau.
- Placez les haricots debout dans les bocaux.
- Versez 2 l d'eau et 200 g de sel dans une casserole. Mettez la casserole sur le feu et faites chauffer en tournant avec une cuillère en bois juste le temps de faire fondre le sel. Laissez refroidir.
- Versez cette saumure dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord et bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout, versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez et laissez stériliser deux heures après le début de l'ébullition. Laissez refroidir dans l'eau.
- Laissez reposer un mois avant de commencer à consommer.

Conseil

Comme pour toutes les conserves de légumes, les haricots doivent être cueillis le matin avant que soleil ne darde ses rayons.

Haricots verts aux oignons et à l'estragon

Ces haricots, confits dans le vinaigre, s'utilisent comme les cornichons pour accompagner les viandes et les volailles froides.

Pour 2 bocaux de 50 cl
Préparation : 30 min
Cuisson : 5 min
Repos : 1 mois

1 kg de haricots verts fins
1 l de vinaigre de vin blanc
200 g de petits oignons grelots
2 branches d'estragon
60 g de gros sel de mer

- Épluchez les haricots, effilez-les, lavez-les soigneusement et égouttez-les.
- Portez à ébullition un faitout contenant 3 l d'eau et le sel. Plongez les haricots et laissez-les cuire 4 ou 5 minutes – ils doivent être encore un peu croquants. Plongez-les aussitôt dans une jatte d'eau contenant des glaçons afin d'arrêter la cuisson. Égouttez-les.
- Pelez les petits oignons, lavez et essorez l'estragon. Rangez les haricots verts verticalement dans les bocaux en ajoutant dans chaque bocal la moitié des oignons et une branche d'estragon.
- Versez du vinaigre jusqu'à 2 cm du bord du bocal, bouchez hermétiquement et attendez un mois avant de consommer.

Conseil

Pour ce type de conserve, il faut des haricots verts fins, vous pouvez vous les procurer entre juin et octobre.

Haricots verts et flageolets en mélange

Une conserve bien de chez nous, le mélange indiqué pour accompagner le gigot ou l'épaule d'agneau du dimanche. Elle est également très savoureuse servie en salade avec de l'huile d'olive et un trait de vinaigre balsamique.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 40 min
Cuisson : 25 min
Stérilisation : 1 h
Repos : 1 mois

500 g de haricots verts
1 kg de flageolets
100 g de beurre
1 bouquet garni
(thym et laurier frais, persil plat)
gros sel de mer

- Portez à ébullition 2 l d'eau dans une casserole contenant le bouquet garni et un peu de sel.
- Pendant ce temps, écossez les flageolets, versez-les dans le court-bouillon bouillant et laissez-les cuire à couvert 25 minutes. Égouttez-les.
- Épluchez, effilez les haricots verts et lavez-les soigneusement. Égouttez-les.
- Portez à ébullition une casserole contenant 2 l d'eau salée, plongez-y les haricots verts et laissez-les cuire 4 ou 5 minutes – ils doivent être encore un peu croquants. Égouttez-les aussitôt.
- Mélangez les haricots verts aux flageolets et répartissez-les entre les bocaux en laissant un vide d'environ 4 cm, les flageolets ayant tendance à gonfler pendant la stérilisation. Ajoutez au-dessus des haricots 25 g de beurre coupé en parcelles. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez et laissez stériliser une heure après le début de l'ébullition, laissez refroidir dans l'eau. Laissez reposer un mois avant de consommer.

Conseil

Les flageolets verts de la variété chevrier sont ceux qui se prêtent le mieux à la stérilisation.

Haricots beurre au persil

Les haricots beurre sont généralement très tendres et ils ont rarement des fils.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 30 min
Cuisson : 17 min
Stérilisation : 8 min
Repos : 1 mois

2 kg de haricots beurre
50 g de beurre
1 bouquet de persil plat
gros sel de mer

- Lavez, essorez et hachez le persil. Effilez les haricots, lavez-les soigneusement et égouttez-les.
- Portez à ébullition un faitout d'eau et faites-y blanchir les haricots 2 minutes, égouttez-les.
- Portez à ébullition un faitout d'eau salée à 25 g de sel par litre d'eau. Plongez-y les haricots et laissez-les cuire 5 minutes. Égouttez-les de nouveau.
- Faites fondre le beurre à feu moyen dans une sauteuse, ajoutez les haricots et faites-les sauter environ 10 minutes, ils doivent être encore légèrement fermes.

Mélangez le persil aux haricots et laissez tiédir.

- Répartissez les haricots et le jus rendu pendant la cuisson entre les bocaux et bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout. Versez de l'eau à hauteur des bocaux, couvrez et laissez stériliser 8 minutes après le début de l'ébullition. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau. Attendez un mois avant de consommer.

Conseil

Profitez de la pleine saison des haricots beurre, qui se situe de mai à juillet, pour les mettre en conserve.

Épis de maïs au vinaigre

Le maïs est originaire d'Amérique du Sud, on le désigne parfois sous le nom de blé d'Espagne. Il fut découvert par Christophe Colomb à la fin du XV^e^ siècle.

Pour 1 bocal de 1 l
Préparation : 25 min
Cuisson : 10 min
Macération : 12 h
Repos : 2 mois

12 à 15 petits épis de maïs à peine formés
20 cl de vinaigre de vin blanc
4 clous de girofle
2 branches d'estragon
1 petit piment rouge fort et frais
quelques grains de poivre
gros sel de mer

- Retirez les barbes et les feuilles des épis de maïs.
- Portez à ébullition une casserole d'eau, plongez-y les épis de maïs et portez de nouveau à ébullition. Retirez aussitôt la casserole du feu, retirez les épis avec une écumoire et plongez-les dans une jatte d'eau contenant des glaçons afin de stopper la cuisson. Égouttez-les.
- Mettez dans une casserole le vinaigre, 20 cl de l'eau de cuisson des épis et un peu de sel. Portez à ébullition.
- Versez ce liquide dans une jatte, ajoutez les épis et laissez-les macérer à couvert pendant douze heures.
- Rangez les épis dans un bocal, ajoutez-y l'estragon. Réchauffez de nouveau le liquide en y ajoutant les clous de girofle, le petit piment et quelques grains de poivre. À la reprise de l'ébullition, retirez la casserole du feu et laissez refroidir avant de verser le tout sur les épis. Bouchez hermétiquement le bocal et laissez reposer deux mois avant de consommer.

Conseil

Il faut des épis de maïs pas tout à fait mûrs, ayant encore une couleur d'un beau vert tendre.

Petits oignons confits à la tomate

Un mélange inattendu mais savoureux pour accompagner les viandes froides.

Pour environ 3 bocaux de 50 cl
Préparation : 20 min
Cuisson : 1 h
Stérilisation : 20 min

1 kg d'oignons grelots
10 cl de concentré de tomate
150 g de sucre semoule
150 g de raisins secs
30 cl de vinaigre de Xérès
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 bouquet garni (thym et laurier frais, persil plat)
1 forte pincée de piment de Cayenne
gros sel de mer

- Épluchez les oignons et mettez-les dans une cocotte à fond épais avec les raisins secs.
- Délayez le concentré de tomate avec le vinaigre et 50 cl d'eau. Versez-le dans la cocotte ainsi que le sucre, le piment, l'huile, le bouquet garni et un peu de sel.
- Mettez la cocotte sur feu moyen et portez à ébullition. Couvrez et laissez cuire à petits frémissements pendant une heure en remuant avec une cuillère en bois pour éviter que la sauce n'attache. Retirez le bouquet garni.
- Répartissez le contenu de la cocotte entre les bocaux et bouchez hermétiquement. Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez et laissez stériliser 20 minutes après le début de l'ébullition. Laissez refroidir dans l'eau.

Variante

Cette recette peut s'appliquer aux oignons nouveaux.

Chutney d'oignons au gingembre et à la menthe

Un mélange tout en fraîcheur, à la fois doux et acidulé.

Pour 4 bocaux de 25 cl
Préparation : 20 min
Cuisson : 35 min environ
Repos : 1 mois

3 bottes d'oignons frais
1 tronçon de gingembre de 10 cm
1 bouquet de menthe poivrée
75 cl de vinaigre de cidre
250 g de sucre semoule
2 cuil. à café de gros sel de mer

- Épluchez les oignons en gardant une partie du vert de la queue, hachez-les. Pelez et râpez finement le gingembre. Lavez, effeuillez et ciselez la menthe.
- Mettez tous les ingrédients, sauf la menthe, dans une bassine à confiture, ajoutez le sucre, le sel et le vinaigre.
- Portez à ébullition à feu vif, puis laissez cuire pendant 30 minutes à petits frémissements en tournant souvent avec une cuillère en bois afin d'éviter que le chutney n'attache. Le chutney doit être épais. Incorporez la menthe et poursuivez la cuisson 1 ou 2 minutes.
- Versez dans les bocaux, bouchez hermétiquement et attendez un mois avant de consommer.

Conseil

Ce chutney s'améliore avec le temps et peut se conserver deux ans.

Pesto

Une fameuse recette qui nous vient d'Italie, à préparer avec du basilic frais. En France c'est le pistou, en Italie le pesto. Une sauce incomparable pour accompagner des délicieux plats de pâtes : spaghetti, tagliatelle, penne...

Pour 2 ou 3 petits pots en verre à couvercle
Préparation : 20 min

50 g de feuilles de basilic vert ou pourpre cueillies avant la floraison
40 g de pignons
5 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel fin de mer

- Lavez les feuilles de basilic et essorez-les dans un torchon ou avec une essoreuse à salade. Mettez-les dans le bol d'un mixer avec les pignons et un peu de sel.
- Mixez par pressions successives en ajoutant peu à peu l'huile par le goulot du robot jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et un peu épaisse.
- Mettez le pesto dans des petits pots en verre et bouchez-les hermétiquement. Le pesto bien bouché peut se conserver plusieurs mois, mais le contenu d'un pot entamé doit être consommé rapidement et conservé au réfrigérateur après ouverture.

Conseil

Avant de l'utiliser, ajoutez à votre pesto un peu de parmesan râpé. Vous pouvez le passer au mixeur mais c'est au mortier qu'il est le meilleur.

Poivrons confits au vinaigre

Légume-fruit, le poivron est une variété de piment doux largement utilisé dans la cuisine méditerranéenne. Ceux-ci seront délicieux dans des salades.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 20 min
Macération : 8 jours
Repos : 2 mois

2 kg de poivrons verts
2 l de vinaigre de vin blanc
4 branches d'estragon
12 échalotes
4 gousses d'ail

- Posez vos poivrons sur un plateau et exposez-les quelques heures au soleil. Ôtez les pédoncules, coupez-les en deux dans la longueur et retirez les graines et les filaments blancs. Répartissez les poivrons entre les bocaux, couvrez-les largement de vinaigre, bouchez hermétiquement et laissez macérer huit jours.
- Retirez la moitié du vinaigre de chaque bocal et remplacez-le par du vinaigre frais.
- Lavez et essorez l'estragon, pelez les échalotes ainsi que les gousses d'ail et retirez le germe des gousses d'ail si ce n'est pas de l'ail nouveau.
- Ajoutez dans chaque bocal une branche d'estragon, trois échalotes et une gousse d'ail. Bouchez hermétiquement et attendez deux mois avant de consommer.

Conseil

Les poivrons longs des Landes, à la saveur douce, que l'on trouve de juillet à novembre sont les mieux adaptés à cette recette.

Poivrons farcis aux petits légumes

Un plat de légumes froids pour les chaudes journées d'été et une bonne ressource pour la cuisine végétarienne.

Pour environ 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 25 min
Repos : 15 jours

1 kg de poivrons verts
1 kg de poivrons rouges
1 botte de carottes fanes
250 g de chou-fleur
1 botte d'oignons frais
250 g de chou blanc
1 l de vinaigre de vin blanc
gros sel de mer

- Lavez, essuyez, grattez les carottes et détaillez-les en fins bâtonnets. Lavez le chou-fleur et séparez-le en très petits bouquets. Épluchez les oignons en gardant une partie du vert de la queue et émincez-les. Lavez et émincez finement le chou.
- Mettez tous ces légumes dans une jatte, saupoudrez-les d'une cuillerée à soupe de sel, mélangez-les.
- Découpez un « couvercle » sur la partie supérieure des poivrons et retirez les graines et les filaments blancs en veillant à laisser les poivrons entiers.
- Farcissez chaque poivron avec le mélange de légumes et refermez chacun d'eux avec son couvercle. Mettez les poivrons verticalement dans les bocaux, couvercles vers le haut.
- Salez 1 l d'eau avec une cuillerée à soupe de sel et tournez avec une cuillère en bois juste le temps de faire fondre le sel. Versez cette eau aux trois quarts de la hauteur des bocaux et finissez de les remplir jusqu'à 2 cm du bord avec du vinaigre. Bouchez hermétiquement et attendez quinze jours avant de consommer.

Variante

Vous pouvez aussi conserver des poivrons sans farce : il vous suffit alors de retirer les graines et les filaments.

Tomates entières au naturel

Rapides à réaliser et très utiles pour préparer les sauces hors saison, lorsque l'on ne trouve que des tomates de serre sans grand goût.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 15 min
Cuisson : 5 min
Stérilisation : 4 min
Repos : 1 mois

2,5 kg de tomates pas trop mûres
gros sel de mer

- Lavez et essuyez les tomates, coupez-les en deux, retirez les pépins ainsi que l'eau de végétation des alvéoles. Mettez-les dans les bocaux sans trop les tasser.
- Versez 2 l d'eau et 200 g de sel dans une casserole et portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois juste le temps d'aider le sel à fondre. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir la saumure avant de la verser sur les tomates jusqu'à 2 cm du bord des bocaux. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez et laissez stériliser 4 minutes après le début de l'ébullition. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau et attendez un mois avant de consommer.

Conseil

Il est recommandé de retirer les pépins et l'eau de végétation à l'aide d'une petite cuillère. Si vous pressez les tomates, vous risquez de les écraser, ce qui nuirait à la présentation.

Tomates aux petits oignons

À réaliser avec des tomates olivettes, ces petites tomates d'origine italienne, très parfumées et fermes.

Pour 4 bocaux environ de 50 cl
Préparation : 35 min
Cuisson : 1 min
Stérilisation : 20 min
Repos : 1 mois

1,2 kg de tomates olivettes
1 botte d'oignons frais
4 gousses d'ail
2 branches de thym frais
2 feuilles de laurier frais coupées en deux
4 cuil. à café de sucre semoule
1 cuil. à café de graines de cumin
quelques grains de poivre
gros sel de mer

- Épluchez les oignons en gardant une partie du vert de la queue, gardez les plus petits entiers et coupez les plus gros en deux. Pelez les gousses d'ail et retirez le germe si ce n'est pas de l'ail nouveau.
- Plongez les tomates 1 minute dans une casserole d'eau bouillante salée avec une cuillerée à café de sel, égouttez-les aussitôt et pelez-les.
- Répartissez les tomates entre les bocaux et ajoutez dans chacun d'eux le quart des oignons, une gousse d'ail, une demi-branche de thym, une demi-feuille de laurier, un peu de sel, un peu de sucre, quelques graines de cumin et quelques grains de poivre. Bouchez hermétiquement les bocaux.
- Mettez-les dans un stérilisateur ou un faitout. Versez de l'eau à hauteur des bocaux, couvrez et laissez stériliser 20 minutes après le début de l'ébullition. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau. Attendez un mois avant de consommer.

Conseil

Pour mettre en conserve des tomates avec la peau, il faut des tomates à la peau lisse, bien rouges, fermes et sans crevasses.

Tomates à l'italienne

Une sauce tomate savoureuse bien adaptée aux pâtes de toutes sortes.

Pour 8 bocaux de 25 cl
Préparation : 25 min
Cuisson : 1 h 10
Stérilisation : 1 h
Repos : 1 mois

2 kg de tomates
100 g de lardons maigres
2 oignons
1 carotte
15 cl de bouillon maison ou préparé avec un cube
1 feuille de laurier frais
1 gousse d'ail
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre du moulin

- Incisez les tomates en croix sur le dessus, plongez-les 1 minute dans une casserole d'eau en ébullition, égouttez-les, pelez-les et épépinez-les. Faites blanchir les lardons 1 minute à l'eau bouillante et égouttez-les.
- Épluchez les oignons et la carotte, émincez finement les oignons et taillez la carotte en fines lamelles avec un couteau Économe. Pelez la gousse d'ail et retirez le germe si ce n'est pas de l'ail nouveau.
- Faites chauffer l'huile à feu moyen dans une cocotte, ajoutez les lardons et les oignons. Faites-les revenir 5 minutes en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois le temps que les lardons rendent leur graisse. Ajoutez les tomates et poursuivez la cuisson 5 minutes en remuant de temps en temps afin de faire réduire le liquide de végétation.
- Versez le bouillon et ajoutez la feuille de laurier, la gousse d'ail et un peu de sel et de poivre. Couvrez la cocotte et laissez cuire à petits frémissements pendant une heure.
- Passez la sauce au moulin à légumes et versez-la dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout. Versez de l'eau à hauteur des bocaux, couvrez et laissez stériliser une heure après le début de l'ébullition. Laissez refroidir dans l'eau. Laissez reposer un mois avant de consommer.

Conseil

Les tomates olivettes, qui n'ont pas beaucoup de liquide et de graines, sont tout à fait indiquées pour cette sauce.

Conserve de tomates à froid

Une conserve à base de vinaigre, un procédé qui garde toute leur fraîcheur aux tomates.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 15 min
Cuisson : 5 min
Repos : 2 mois

2 kg de tomates moyennes
20 cl de vinaigre de vin blanc
20 cl d'huile d'olive
100 g de gros sel de mer

- Versez dans une casserole 80 cl d'eau, le vinaigre et le sel. Portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois afin d'aider le sel à fondre. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.
- Retirez le pédoncule des tomates et essuyez-les soigneusement. Répartissez-les entre les bocaux.
- Versez l'eau vinaigrée dans les bocaux de manière à recouvrir les tomates, puis recouvrez-les d'une couche d'huile de 1 cm. Bouchez hermétiquement et conservez les bocaux dans un endroit frais, une cave par exemple. Attendez deux mois avant de consommer.

Conseil

Utilisez une très bonne huile d'olive par exemple une huile d'olive de Toscane très parfumée.

Tomates au sel et à l'huile d'olive

Cette conserve, à base des tomates du jardin, sera la bienvenue pour agrémenter les plats d'hiver.

Pour 2 bocaux de 50 cl
Préparation : 20 min
Cuisson : 5 min
Repos : 2 mois

1 kg de petites tomates mûres mais encore fermes
3 ou 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
180 g de gros sel de mer

- Versez 1 l d'eau dans une casserole et ajoutez-y le sel. Portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sel à fondre. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir la saumure.
- Lavez et essuyez les tomates et retirez les pédoncules. Répartissez les tomates entre les bocaux et recouvrez-les de la saumure en remplissant les bocaux jusqu'à 2 cm du bord. Couvrez d'une pellicule d'huile. Bouchez hermétiquement les bocaux et laissez reposer deux mois avant de consommer.

Conseil

Il faut dessaler les tomates sous un filet d'eau courante avant de les consommer.

Tomates cerises au vinaigre et à l'estragon

Originaires du Mexique et d'Amérique centrale, les tomates dans la cuisine italienne portent le nom de pomodoro, qui veut dire pomme d'or.

Pour 1 bocal de 50 cl
Préparation : 25 min
Cuisson : 5 min
Macération : 15 jours
Égouttage : 24 h
Repos : 1 mois

1 kg de tomates cerises bien fermes et en grappes
1,5 l de vinaigre de vin blanc
2 branches d'estragon

- Égrappez les tomates, lavez-les, essuyez-les avec un torchon, mettez-les dans un bocal.
- Versez la moitié du vinaigre dans une casserole et portez-le à ébullition. Versez-le chaud dans le bocal. Bouchez et laissez macérer quinze jours.
- Versez le contenu du bocal dans une passoire et laissez égoutter les tomates vingt-quatre heures afin qu'elles rendent toute leur eau de végétation.
- Portez à ébullition le reste du vinaigre et laissez-le refroidir.
- Mettez les tomates dans le bocal, ajoutez les branches d'estragon et remplissez le bocal jusqu'à 1 cm du bord avec le vinaigre refroidi. Bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

Conseil

Il faut de préférence utiliser des tomates à peine mûres, présentant encore un peu de vert.

Tomates cerises à la russe

À utiliser en garniture pour les salades composées ou en amuse-gueule à l'heure de l'apéritif.

Pour 2 bocaux de 50 cl
Préparation : 20 min
Cuisson : 10 min
Repos : 1 mois

1,2 kg de tomates cerises
20 cl de vinaigre de vin blanc
2 gousses d'ail
60 g de sucre semoule
1/2 cuil. à café de cannelle en poudre
sel, grains de poivre

- Pelez les gousses d'ail et retirez les germes si ce n'est pas de l'ail nouveau.
- Versez dans une casserole le vinaigre et la même quantité d'eau, ajoutez les gousses d'ail, la cannelle, le sucre, une cuillerée à soupe de sel et quelques grains de poivre.
- Portez à ébullition et laissez bouillir de 2 à 3 minutes. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.
- Lavez et essuyez les tomates, ôtez les pédoncules et répartissez-les entre les bocaux. Ajoutez dans chaque bocal une gousse d'ail et versez la marinade sur les tomates jusqu'à 2 cm du bord des bocaux. Bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

Variante

La cannelle peut se remplacer par deux belles branches d'estragon.

Petites tomates vertes au vinaigre

Une bonne garniture pour une assiette de volaille ou de viande froides et un condiment à ajouter à une salade composée.

Pour 2 bocaux de 50 cl
Préparation : 25 min
Cuisson : 5 min
Macération : 2 h
Repos : 1 mois

1 kg de petites tomates vertes
1 l de vinaigre de vin blanc
100 g de gros sel de mer

- Lavez et essuyez les tomates, ôtez les pédoncules et mettez-les dans une jatte avec le sel. Mélangez bien le sel aux tomates, couvrez la jatte et laissez macérer deux heures. Retirez les tomates de la macération, essuyez-les avec un torchon et mettez-les dans les bocaux.
- Versez le vinaigre dans une casserole, portez-le à ébullition et versez-le bouillant sur les tomates.
- Laissez totalement refroidir les bocaux sous un torchon avant de les boucher hermétiquement. Attendez un mois avant de consommer.

Conseil

Si vos tomates sont un peu grosses, il faut les couper en deux et les épépiner avant de les faire macérer.

Abricots au naturel

Très utiles pour préparer les tartes hors saison. L'abricotier porte le nom latin de Prunus armenica, *ayant élu domicile en Arménie ou il est arrivé par la route de la soie.*

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 30 min
Cuisson : 5 min
Stérilisation : 45 min

3 kg d'abricots

- Portez à ébullition un récipient d'eau et plongez-y les abricots 1 ou 2 secondes. Égouttez-les aussitôt, laissez-les refroidir. Fendez chaque abricot sur un côté et ôtez les noyaux sans séparer les fruits.
- Mettez-les dans les bocaux en les tassant un peu afin de laisser le moins d'air possible. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez, portez à ébullition et laissez stériliser 45 minutes. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir.

Conseil

Choisissez des abricots fermes et bien en chair.

Abricots au vinaigre

L'abricotier fleurit très tôt au printemps, il est donc souvent victime des gelées tardives.

Pour 2 bocaux de 50 cl
Préparation : 30 min
Cuisson : 5 min
Macération : 48 h
Repos : 2 mois

1 kg d'abricots
1 l de vinaigre d'alcool
300 g de gros sel de mer

- Mettez les abricots dans une jatte et recouvrez-les avec le sel. Laissez-les macérer vingt-quatre heures à couvert en les remuant trois ou quatre fois avec une cuillère en bois et en rejetant à chaque fois le liquide rendu.
- Versez 50 cl de vinaigre dans une casserole et portez-le à ébullition. Laissez-le refroidir avant de le verser sur les abricots. Laissez macérer de nouveau vingt-quatre heures en retournant de temps en temps les fruits.
- Égouttez les abricots dans une passoire en recueillant le vinaigre dans une casserole. Portez de nouveau à ébullition, puis laissez refroidir. Mélangez ce vinaigre à celui qui n'a pas bouilli.
- Répartissez les abricots entre les bocaux et versez du vinaigre jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement et laissez reposer deux mois avant de consommer.

Conseil

Il faut des abricots pas encore tout à fait mûrs pour ce condiment.

Oreillons d'abricot au sirop

Indispensable lorsque le fruit frais se fait rare, une bonne ressource pour les desserts de l'hiver.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 30 min
Cuisson : 10 min
Stérilisation : 30 min

2 kg d'abricots
700 g de sucre semoule

- Portez à ébullition un grand récipient d'eau, plongez-y les abricots et égouttez-les dès la reprise de l'ébullition. Pelez-les, fendez-les en deux et retirez les noyaux.
- Versez le sucre et 2 l d'eau dans une casserole, portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre. Laissez bouillir 2 minutes, écumez, puis filtrez le sirop dans une passoire munie d'une étamine.
- Répartissez les abricots entre les bocaux et versez du sirop jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement et laissez refroidir.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Laissez stériliser 30 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir.

Conseil

Les fruits ont souvent tendance à remonter vers le haut des bocaux, secouez-les légèrement pour détacher les fruits puis couchez les bocaux pendant quinze jours en les changeant de côté quatre ou cinq fois, puis redressez-les.

Variante

Ajoutez dans chaque bocal quelques amandes d'abricot blanchies et pelées.

Pulpe d'abricot en conserve

Une conserve bien utile pour préparer une glace hors saison et garnir un quatre-quarts ou un biscuit.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 35 min
Cuisson : 15 min
Stérilisation : 15 min

4 kg d'abricots assez mûrs

- Ôtez les noyaux des abricots et séparez les oreillons, mettez-les dans une cocotte à fond épais.
- Posez la cocotte sur un feu plutôt doux et tournez le contenu avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les abricots soient totalement fondus – il faut environ 15 minutes. Passez-les à travers un tamis fin ou écrasez-les au moulin à légumes muni de la grille moyenne.
- Remplissez les bocaux de cette pulpe en laissant un vide de 2 cm. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez, portez à ébullition et laissez stériliser pendant 15 minutes. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir.

Conseil

Si vos abricots ne sont pas parfaitement mûrs, il vaut mieux les peler.

Abricots au kirsch, à la coriandre, à la cannelle et aux clous de girofle

Des abricots confits dans un sirop savamment dosé en épices. Ce fruit avait déjà séduit les Chinois 2000 ans avant notre ère par la beauté de sa floraison odorante et d'une blancheur immaculée.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 35 min
Cuisson : 5 min
Macération : 15 jours
Repos : 2 mois

2 kg d'abricots encore fermes
1 kg de sucre semoule
1 l de kirsch
1 cuil. à soupe de graines de coriandre
4 bâtons de cannelle
4 clous de girofle

- Essuyez les abricots avec un torchon afin d'ôter le duvet. Piquez-les de part en part avec une aiguille.
- Portez à ébullition un récipient d'eau et faites-y blanchir les abricots 2 ou 3 minutes. Égouttez-les.
- Répartissez les abricots entre les bocaux, ajoutez dans chaque bocal quelques graines de coriandre, un bâton de cannelle et un clou de girofle. Versez du kirsch à hauteur des fruits, bouchez les bocaux et laissez macérer quinze jours.
- Versez le sucre et 1 l d'eau dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois juste le temps de faire fondre le sucre. Laissez refroidir le sirop.
- Retirez des bocaux le kirsch qui a servi à la macération, mesurez-le et ajoutez-lui la même quantité de sirop.
- Remplissez les bocaux de ce mélange jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement et laissez reposer deux mois avant de consommer.

Conseils

Choisissez de préférence des abricots pas trop mûrs qui commencent juste à prendre couleur.

Mirabelles au naturel

Une délicieuse conserve. Surtout n'oubliez pas d'utiliser le jus qui est très parfumé.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 20 min
Stérilisation : 25 min
Repos : 1 mois

2 kg de mirabelles

- Lavez les mirabelles, essuyez-les avec un torchon et équeutez-les. Mettez-les dans les bocaux sans trop les tasser et versez de l'eau jusqu'à hauteur des bocaux. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau jusqu'à 2 cm de l'ouverture des bocaux.
- Couvrez et laissez stériliser 25 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir. Laissez reposer un mois avant de consommer.

Conseil

Si vous pensez utiliser ces mirabelles pour garnir des tartes, dénoyautez-les et réduisez de 5 minutes le temps de stérilisation.

Mirabelles au sirop

Délicatement parfumée, idéale pour les conserves au sirop. Il faut toujours les récolter à la main, c'est un fruit fragile.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 30 min
Cuisson : 1 min
Stérilisation : 3 min
Repos : 1 mois

2 kg de mirabelles
700 g de sucre semoule

- Lavez les mirabelles et essuyez-les avec un torchon, coupez les queues à 1 cm des fruits.
- Portez à ébullition un récipient d'eau, plongez-y les mirabelles et égouttez-les dès la reprise de l'ébullition.
- Versez le sucre et 1 l d'eau dans une casserole, portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois juste le temps d'aider le sucre à fondre. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir le sirop.
- Répartissez les mirabelles entre les bocaux et versez du sirop jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout. Versez de l'eau à hauteur des bocaux, couvrez et laissez stériliser 3 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et attendez un mois avant de consommer.

Conseil

Il est important de retirer les bocaux du stérilisateur dès la fin de la stérilisation afin de préserver la belle couleur des fruits.

Mirabelles confites au vinaigre

Ces mirabelles peuvent accompagner les viandes au même titre que les cornichons, les achards ou les pickles.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min environ
Macération : 5 jours
Repos : 1 mois

2 kg de mirabelles mûres mais encore fermes
50 cl de vinaigre d'alcool
600 g de sucre semoule
1 cuil. à café de clous de girofle
2 bâtons de cannelle

- Lavez les mirabelles, essuyez-les avec un torchon, équeutez-les et piquez-les de part en part jusqu'au noyau avec une aiguille flambée. Mettez-les dans un récipient avec les clous de girofle et les bâtons de cannelle fractionnés.
- Versez le sucre et le vinaigre dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre. Retirez la casserole du feu et laissez tiédir son contenu avant de le verser sur les mirabelles.

Couvrez la casserole et laissez macérer quatre jours.

- Versez le liquide de macération dans une casserole, portez-le à ébullition et laissez réduire à feu vif 3 minutes environ. Laissez tiédir avant de verser de nouveau sur les mirabelles. Bouchez hermétiquement et laissez macérer encore vingt-quatre heures.
- Reversez le sirop ainsi que les mirabelles dans une casserole, portez à ébullition et laissez bouillir 2 ou 3 minutes. Hors du feu, retirez les mirabelles à l'aide d'une écumoire et répartissez-les entre les bocaux.
- Poursuivez la cuisson du sirop encore quelques minutes pour le faire épaissir, puis laissez-le refroidir. Versez-le sur les mirabelles jusqu'à 2 cm du bord des bocaux en répartissant la cannelle et les clous de girofle. Bouchez hermétiquement, mettez les bocaux dans un endroit frais et attendez un mois avant de consommer.

Variante

Cette recette convient aussi pour les reines-claudes.

Mirabelles au kirsch

Ces jolies petites billes d'or doivent leur nom au fait que c'est le roi René, duc de Lorraine, qui les apporta de son domaine de Mirabeau dans le Vaucluse pour les adapter en Lorraine.

Pour 2 bocaux de 50 cl
Préparation : 25 min
Cuisson : 5 min
Repos : 1 mois

1 kg de mirabelles
250 g de sucre semoule
50 cl de kirsch

- Lavez les mirabelles, essuyez-les avec un torchon et coupez la queue presque au ras des fruits.
- Portez à ébullition une casserole d'eau et faites-y blanchir les mirabelles 2 minutes. Ôtez la casserole du feu, retirez les mirabelles à l'aide d'une écumoire et plongez-les dans un récipient d'eau contenant des glaçons. Égouttez-les aussitôt et répartissez-les entre les bocaux.
- Versez le sucre et 50 cl d'eau dans une casserole, portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre. Laissez tiédir ce sirop avant de le mélanger au kirsch.
- Versez ce mélange dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord, bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

Conseil

Choisissez des mirabelles encore fermes mais un peu souples sous la pression du doigt.

Pêches au naturel

À servir comme compote pendant les mois d'hiver et en été en complément d'une boule de glace à la vanille.

Pour 4 bocaux de 1 l
Préparation : 25 min
Cuisson : 5 min
Stérilisation : 40 min

4 kg de pêches blanches ou jaunes

- Plongez les pêches 30 secondes dans un récipient d'eau en ébullition, retirez-les aussitôt à l'aide d'une écumoire et plongez-les dans un récipient d'eau contenant des glaçons pour stopper la cuisson.
- Égouttez les pêches, pelez-les et coupez-les en deux en retirant les noyaux.
- Rangez-les dans les bocaux sans les tasser et en ne les remplissant qu'aux trois quarts. Bouchez hermétiquement.
- Disposez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez et laissez stériliser 40 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les pots de l'eau et laissez-les refroidir.

Conseil

Rangez les pêches dans les bocaux face bombée vers le haut.

Pêches au sirop

À préparer de mai à septembre avec des pêches jaunes. La pêche participe à la préparation de nombreux desserts, les plus renommés étant la pêche Melba et la pêche Bourdaloue.

Pour 4 bocaux de 1 l
Préparation : 15 min
Cuisson : 5 min
Stérilisation : 10 min
Repos : 1 mois

4 kg de pêches jaunes
500 g de sucre semoule

- Versez le sucre et 1 l d'eau dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre et retirez la casserole du feu. Laissez refroidir ce sirop.
- Faites blanchir les pêches 30 secondes dans un récipient d'eau en ébullition, retirez-les à l'aide d'une écumoire et mettez-les dans un récipient d'eau froide afin de stopper la cuisson.
- Égouttez les pêches, pelez-les et coupez-les en deux ou en quatre selon leur volume et ôtez les noyaux.
- Répartissez les pêches entre les bocaux et versez du sirop jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout, versez de l'eau à hauteur des bocaux, couvrez et laissez stériliser 10 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et laissez en attente un mois avant de consommer.

Conseil

Il faut retirer les noyaux des pêches. En effet, ils donneraient un goût amer à votre conserve.

Pêches à l'eau-de-vie

Il faut pour cette recette des pêches pas trop mûres et possédant une peau intacte et sans tache.

Pour 3 ou 4 bocaux de 1 l
Préparation : 30 min
Cuisson : 10 min environ
Repos : 2 mois

24 pêches blanches ou jaunes
1 kg de sucre semoule
1 l d'eau-de-vie blanche à 40°

- Essuyez les pêches à l'aide d'un torchon afin d'ôter le duvet, piquez-les de part en part avec une aiguille.
- Portez à ébullition un récipient d'eau et faites-y blanchir les pêches de 4 à 5 minutes. Ôtez le récipient du feu, retirez les pêches à l'aide d'une écumoire et plongez-les dans un récipient d'eau froide contenant des glaçons.

Égouttez-les, laissez-les refroidir et mettez-les dans les bocaux.

- Versez le sucre et 1 l d'eau dans une casserole, portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois, retirez du feu et mélangez ce sirop à l'eau-de-vie.
- Remplissez les bocaux jusqu'à 2 cm du bord avec ce mélange et laissez complètement refroidir avant de boucher hermétiquement. Laissez reposer deux mois avant de consommer.

Conseil

Il faut une aiguille préalablement flambée pour piquer les pêches.

Pêches au vinaigre

Délicieuses pour accompagner un canard rôti ou des magrets à la poêle ou un rôti de porc.

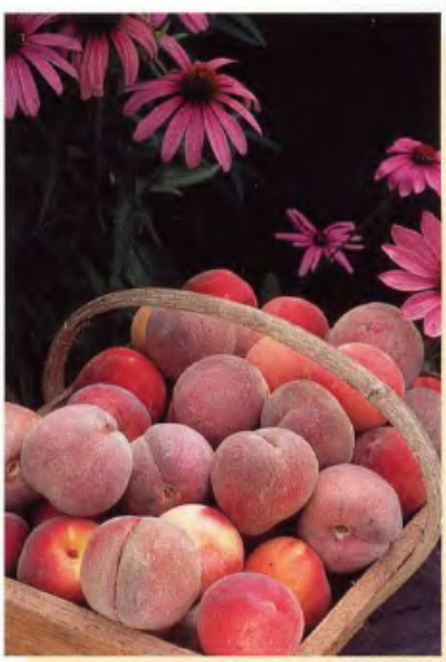
Pour 2 bocaux de 1 l
Préparation : 15 min
Repos : 3 mois

2 kg de pêches jaunes ou de pêches de vigne
1 l de vinaigre de framboises
3 cuil. à soupe de miel

- Frottez la peau des pêches avec le dos de la lame d'un couteau afin de pouvoir facilement retirer la peau. Pelez-les, ôtez les noyaux et répartissez les pêches entre les bocaux.
- Mettez le miel dans une jatte et délayez-le avec le vinaigre en remuant avec une cuillère en bois.
- Couvrez les pêches de ce vinaigre sucré. Bouchez hermétiquement et attendez trois mois avant de consommer.

Conseil

Le miel est le plus ancien des édulcorants. Un miel de couleur pâle au doux parfum est idéal pour accommoder les pêches.



Pêches de vigne à la cannelle et à la badiane

Une pêche sanguine à la pulpe rouge très parfumée. Elle mûrit en fin d'été, vous la trouverez en août et en septembre. Les mariés chinois et japonais portent une couronne de fleurs de pêchers, symbole de fécondité et d'immortalité.

Pour 2 ou 3 bocaux de 50 cl
Préparation : 25 min
Cuisson : 20 min environ
Repos : 2 mois

1 kg de petites pêches de vigne
500 g de sucre semoule
1 l d'eau-de-vie blanche à 40°
1 cuil. à café de cannelle en poudre
4 étoiles de badiane

- Essuyez les pêches à l'aide d'un torchon pour ôter le duvet, piquez-les de part en part jusqu'au noyau avec une aiguille préalablement flambée.
- Versez le sucre et 1 l d'eau dans une casserole, portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre et laissez-le cuire jusqu'à la nappe. Ce point de cuisson est atteint lorsqu'une écumoire plongée dans le sirop et retirée se couvre d'une nappe brillante.
- Plongez les pêches dans ce sirop et laissez-les pocher 10 minutes. Retirez-les à l'aide d'une écumoire et répartissez-les entre les bocaux.
- Ajoutez au sirop la cannelle et la badiane et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la surface du sirop se couvre de petites bulles. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir le sirop.
- Versez de l'eau-de-vie à mi-hauteur des bocaux et finissez de les remplir jusqu'à 2 cm du bord avec le sirop en mettant dans chacun d'eux une étoile de badiane. Bouchez hermétiquement et attendez deux mois avant de consommer.

Variante

Pour une saveur différente, vous pouvez ajouter à ces pêches 50 g de pignons dans le sirop en fin de cuisson.

Pêches à l'eau-de-vie, à la vanille et au jus d'orange

La pêche est le fruit du pêcher, un arbre originaire de Perse. La pêche de Montreuil-sous-Bois était autrefois réputée dans toute la France. On raconte qu'un ancien mousquetaire du roi Louis XIV, dans son petit jardin, mis au point la culture en espalier.

Pour 2 bocaux de 1 l
Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min environ
Repos : 1 mois

2 kg de pêches
75 cl de jus d'orange
300 g de sucre semoule
1 l d'eau-de-vie blanche à 40°
2 gousses de vanille

- Fendez les gousses de vanille en deux dans la longueur.
- Faites blanchir les pêches 30 secondes dans un récipient rempli d'eau bouillante, puis plongez-les dans une jatte d'eau contenant des glaçons afin de stopper la cuisson. Égouttez-les, pelez-les, coupez-les en deux et ôtez les noyaux.
- Versez le jus d'orange et le sucre dans une casserole, portez à ébullition avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre, puis ajoutez les pêches et les gousses de vanille. Laissez-les cuire jusqu'à ce que la pulpe cède légèrement sous la pression du doigt – il faut environ 5 minutes. Retirez-les du sirop à l'aide d'une écumoire et mettez-les dans une jatte.
- Faites réduire le sirop à feu vif pendant environ 5 minutes. Répartissez les pêches entre les bocaux, ajoutez une gousse de vanille et versez du sirop à mi-hauteur des bocaux, finissez de les remplir avec de l'eau-de-vie. Attendez un mois avant de consommer.

Conseil

Préférez les pêches blanches plus fines de goût et moins sucrées. Elles arrivent à maturité entre fin juin et fin août.

Prunes vertes au naturel

Il faut préparer ces prunes avec des fruits à peine mûrs mais parfaitement sains et sans tache.

Pour 4 bocaux de 1 l
Préparation : 20 min
Stérilisation : 45 min

2 kg de prunes vertes
4 citrons
4 cuil. à soupe de sucre semoule

- Lavez les prunes et essuyez-les à l'aide d'un torchon, piquez-les de part en part jusqu'au noyau avec une aiguille flambée. Répartissez les prunes entre les bocaux.
- Pressez les citrons l'un après l'autre et ajoutez dans chaque bocal le jus d'un citron et une cuillerée à soupe de sucre.
- Bouchez hermétiquement les bocaux et secouez-les pour mélanger le jus de citron et le sucre aux fruits.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout, versez de l'eau à hauteur des bocaux et couvrez. Laissez stériliser 45 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir.

Conseil

Ces prunes seront parfaites pour réaliser une tarte.

Prunes vertes au sirop

La prune est le fruit qui possède le plus grand nombre de variétés : on en compte environ quatre cents, jaune, verte, rouge ou violette.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 15 min
Stérilisation : 45 min environ
Repos : 1 mois

2 kg de prunes vertes
1 kg de sucre semoule

- Lavez les prunes, essuyez-les à l'aide d'un torchon et piquez-les de part en part jusqu'au noyau avec une aiguille flambée.
- Mettez les prunes dans les bocaux sans les tasser et en laissant un bord vide de 2 cm.
- Versez le sucre et 2 l d'eau dans une casserole, portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre. Laissez tiédir ce sirop avant de le verser dans les bocaux de manière à recouvrir les prunes. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout. Versez de l'eau à hauteur des bocaux, couvrez et laissez stériliser 45 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux du récipient et laissez-les refroidir. Attendez un mois avant de consommer.

Conseil

Les bocaux doivent toujours être rangés debout dans le récipient, sinon, lors de l'ébullition, le jus pourrait s'échapper.

Prunes vertes au vinaigre

À préparer à la fin du mois d'août avec des prunes tardives comme les reines-claudes.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 25 min
Cuisson : 20 min
Macération : 48 h
Repos : 1 mois

1,5 kg de prunes
50 cl de vinaigre de vin
250 g de sucre semoule
4 clous de girofle
quelques grains de poivre
1 bâton de cannelle

- Fragmentez le bâton de cannelle en quatre. Lavez les prunes et essuyez-les avec un torchon, piquez-les de part en part jusqu'au noyau avec une aiguille flambée.
- Versez le sucre et le vinaigre dans une casserole, portez à ébullition et remuez avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre, puis laissez bouillir à petits frémissements 15 minutes. Ajoutez les prunes, les clous de girofle et les grains de poivre. Poursuivez la cuisson 5 minutes.
- Retirez les prunes à l'aide d'une écumoire et répartissez-les entre les bocaux. Ajoutez dans chacun d'eux un clou de girofle et un fragment de cannelle. Laissez refroidir le sirop vinaigré et filtrez-le dans une passoire munie d'une étamine. Versez sur les prunes jusqu'à 2 cm du bord des bocaux. Couvrez les bocaux d'un torchon et laissez macérer deux jours.
- Reversez le sirop vinaigré dans une casserole et portez de nouveau à ébullition, versez de nouveau sur les prunes et attendez le lendemain pour boucher les bocaux. Laissez en attente un mois avant de consommer.

Conseil

Utilisez une pince en bois ou en argent pour retirer les prunes du bocal afin d'éviter que le contenu du bocal ne s'altère.

Prunes violettes à l'aigre-doux

À préparer en août avec des royales bleues et en septembre avec les prunes présidents, deux variétés du Sud-Ouest.

Pour 2 bocaux de 50 cl
Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min environ
Macération : 24 h
Repos : 2 mois

1 kg de prunes violettes avec le pédoncule
50 cl de vinaigre d'alcool
1 kg de sucre semoule
1 bâton de cannelle
2 clous de girofle

- Lavez les prunes sans retirer les pédoncules et essuyez-les avec un torchon. Piquez-les de part en part jusqu'au noyau avec une aiguille flambée. Mettez le bâton de cannelle et les clous de girofle dans un nouet de gaze.
- Versez le vinaigre et le sucre dans une casserole, ajoutez le nouet de gaze, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre et versez le sirop dans une jatte. Ajoutez les prunes, couvrez et laissez macérer douze heures.
- Reversez le sirop dans une casserole et portez-le de nouveau à ébullition. Reversez-le sur les prunes et laissez macérer de nouveau douze heures.
- Portez de nouveau à ébullition et retirez aussitôt la casserole du feu. À l'aide d'une écumoire, répartissez les prunes dans les bocaux.
- Portez encore le sirop à ébullition et laissez-le bouillir jusqu'à la consistance de la nappe – ce point de cuisson est atteint lorsqu'une écumoire trempée dans le sirop se couvre d'une nappe brillante. Laissez tiédir le sirop avant de le verser sur les prunes.
- Laissez refroidir les bocaux sous un torchon avant de les boucher hermétiquement. Attendez deux mois avant de consommer.

Conseil

Comme toutes les recettes de prunes au vinaigre, il faut choisir des prunes qui ne sont pas encore à complète maturité.

Quetsches au vinaigre et au zeste d'orange

La quetsche est la prune qui convient le mieux pour cette préparation.

Pour 2 bocaux de 50 cl
Préparation : 25 min
Cuisson : 10 min environ
Macération : 72 h
Repos : 6 semaines

1 kg de quetsches à peine mûres
2 bâtons de cannelle
4 clous de girofle
le zeste d'une orange en fines lanières
1 l de vinaigre de vin blanc
150 g de sucre semoule

- Lavez les quetsches et essuyez-les avec un torchon. Piquez-les de part en part jusqu'au noyau avec une aiguille flambée. Mettez-les dans un récipient.
- Ajoutez les bâtons de cannelle, les clous de girofle et les lanières de zeste d'orange. Versez le vinaigre, couvrez le récipient et laissez macérer vingt-quatre heures.
- Versez le vinaigre dans une casserole, portez-le à ébullition, versez-le de nouveau sur les fruits et laissez macérer encore vingt-quatre heures. Répétez encore une fois ces opérations. À l'aide d'une écumoire, retirez les prunes et répartissez-les entre les bocaux ainsi que les épices et les lanières de zeste.
- Mesurez le vinaigre, versez-le dans une casserole et ajoutez-y du sucre (100 g de sucre pour 50 cl de vinaigre). Portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois juste le temps d'aider le sucre à fondre. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir ce sirop avant de le verser dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement et laissez reposer six semaines avant de consommer.

Variante

Cette recette passe-partout peut se préparer avec des abricots, des reines-claudes, des mirabelles ou des cerises, mais les cerises ne doivent pas être piquées.

Quetsches à la vanille et à l'eau-de-vie

Le prunier fut d'abord cultivé en Syrie, mais ce sont les Romains qui réalisèrent les premières greffes afin de les améliorer.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 25 min
Stérilisation : 25 min
Repos : 3 mois

2 kg de quetsches
4 gousses de vanille
4 cuil. à café de cannelle en poudre
400 g de sucre semoule
1,5 l d'eau-de-vie blanche à 40°

- Lavez les quetsches, essuyez-les avec un torchon et laissez les pédoncules.
- Répartissez les quetsches entre les bocaux et ajoutez dans chaque bocal une gousse de vanille fendue en deux dans la longueur et une cuillerée de cannelle.
- Versez l'eau-de-vie et le sucre dans un pichet et remuez avec une cuillère en bois juste le temps d'aider le sucre à fondre.
- Versez l'eau-de-vie sucrée sur les quetsches de manière à bien les recouvrir et bouchez hermétiquement les bocaux.
- Rangez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout. Versez de l'eau à hauteur des bocaux, couvrez et laissez stériliser 25 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir. Attendez trois mois avant de consommer.

Conseil

C'est en septembre qu'il faut préparer ces bocaux, car c'est la pleine saison des quetsches.

Reines-claudes au naturel

Cette prune porte ce nom en l'honneur de la reine Claude, épouse de François Ier.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 20 min
Stérilisation : 30 min
Repos : 1 mois

2 kg à 2,5 kg de reines-claudes

- Lavez les reines-claudes, essuyez-les avec un torchon, équeutez-les. Piquez-les de part en part jusqu'au noyau avec une aiguille flambée.
- Mettez les reines-claudes dans les bocaux en les tassant légèrement et en remplissant bien chaque bocal. Bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout.
- Couvrez d'eau et laissez stériliser 30 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir. Attendez un mois avant de consommer.

Conseil

Il vaut mieux ne pas dénoyauter les reines-claudes : elles résisteront mieux à la stérilisation et leur présentation y gagnera.

Reines-claudes au sirop

À préparer à la fin d'août avec les reines-claudes de la variété dorée.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 25 min
Cuisson : 5 min
Stérilisation : 25 min
Repos : 1 mois

2 kg de reines-claudes fermes et à peine mûres
600 g de sucre semoule
le jus de 3 citrons

- Lavez les reines-claudes, essuyez-les avec un torchon, équeutez-les. Piquez-les de part en part avec une aiguille flambée jusqu'au noyau. Répartissez-les entre les bocaux.
- Versez le sucre et 1 l d'eau dans une casserole, portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre. Filtrez ce sirop dans une passoire munie d'une étamine et laissez-le refroidir.
- Filtrez le jus des citrons et mélangez-le au sirop. Versez ce sirop sur les reines-claudes jusqu'à hauteur des fruits et bouchez hermétiquement.
- Rangez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout. Versez de l'eau à hauteur des bocaux et couvrez. Laissez stériliser 25 minutes après le début de l'ébullition. Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir. Attendez un mois avant de consommer.

Variante

Ajoutez dans chaque bocal une belle branche de menthe poivrée.

Reines-claudes à la vanille et à l'eau-de-vie

À consommer nature ou à transformer en fruits au sirop en l'allongeant d'un peu d'eau sucrée.

Pour 2 bocaux de 1 l
Préparation : 25 min
Cuisson : 5 min
Stérilisation : 25 min
Repos : 3 mois

2 kg de reines-claudes
500 g de sucre semoule
1 l d'eau-de-vie blanche à 40°
2 gousses de vanille
2 fortes pincées de cannelle en poudre

- Lavez les reines-claudes, essuyez-les avec un torchon et équeutez-les. Piquez-les de part en part jusqu'au noyau avec une aiguille flambée. Répartissez-les entre les bocaux.
- Versez le sucre et l'eau-de-vie dans une casserole, faites chauffer à feu doux en tournant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.
- Ajoutez dans chaque bocal une gousse de vanille fendue en deux dans la longueur et une pincée de cannelle. Versez le sirop alcoolisé dans les bocaux de manière à bien recouvrir les fruits. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez et laissez stériliser 25 minutes après le début de l'ébullition.
- Retirez les bocaux de l'eau et laissez-les refroidir. Attendez trois mois avant de consommer.

Variante

Vous pouvez substituer à la vanille le zeste d'une orange ou de deux citrons.

L'automne et l'hiver

La végétation des jardins est en sommeil, les arbres ont perdu leurs feuilles et les dernières récoltes ont été mises en réserve. C'est le moment où les paniers se remplissent des champignons des prés et des bois, où le gibier se cache des chasseurs et où les châtaignes ramassées lors des promenades cuisent doucement sous la cendre des cheminées.

Les réveillons s'annoncent avec leur cortège de volailles et de charcuteries d'exception. C'est aussi le moment où les agrumes illuminent les plateaux de fruits de leurs belles couleurs orangées qui nous offrent un rayon de soleil, certains de ces fruits sont encore enveloppés du papier de soie qui les a protégés pendant le voyage. C'est aussi avec l'orange que certains d'entre nous vont préparer le curaçao maison qui va se bonifier à la cave.

En attendant le renouveau on vit sur les réserves qui vont agrémenter les fêtes. La coutume n'est pas si lointaine, dans le centre de la France, où le métayer le plus proche de la maison du maître se devait de lui apporter tous les matins d'hiver un plat de châtaignes blanchies.

Betteraves au cumin

C'est un accompagnement à redécouvrir, un plus pour accompagner les viandes du pot-au-feu. Cette plante potagère est sans doute originaire d'Afrique du Nord. Les Anglais et les Allemands la consomment à partir du XVI^e^ siècle et la première usine d'extraction de sucre fut construite en Pologne au début du XIX^e^.

Pour 4 pots de 50 cl
Préparation : 25 min
Cuisson : 30 min
Repos : 1 mois

2 kg de betteraves crues
60 g de sucre semoule
60 g de graines de cumin
8 clous de girofle
1 l de vinaigre de vin
sel

- Lavez les betteraves si elles sont souillées de terre. Mettez-les dans le panier à vapeur d'un autocuiseur et versez 1 l d'eau dans la partie basse. Laissez cuire 30 minutes après le début de la mise en rotation de la soupape. Hors du feu, faites tomber la pression.
- Laissez refroidir les betteraves, pelez-les et coupez-les en rondelles. Mettez ces rondelles dans les bocaux en ne les remplissant qu'aux trois quarts.
- Ajoutez dans chaque bocal une cuillerée à café de sel, 15 g de sucre, 15 g de graines de cumin et deux clous de girofle.
- Versez le vinaigre dans une casserole et portez-le à ébullition. Retirez aussitôt la casserole du feu et laissez le vinaigre totalement refroidir avant d'en remplir les bocaux jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement. Gardez au frais un mois avant de consommer.

Conseil

Il est possible d'utiliser des betteraves déjà cuites pour réaliser cette conserve.

Cardons au coulis de tomate

Les cardons sont des légumes servis traditionnellement dans le midi de la France pour le repas de Noël.

Pour 2 bocaux de 1 l
Préparation : 30 min
Cuisson : 1 h
Stérilisation : 1 h

2 pieds de cardon
1,5 l de coulis de tomate
1 bouquet garni (thym et laurier frais, persil plat)
1 citron coupé en deux
jus de 1 citron
sel, poivre du moulin

- Supprimez les branches extérieures dures des pieds de cardon, séparez les branches tendres et divisez-les en tronçons de 5 cm, retirez les fils et frottez chaque tronçon avec une moitié de citron.
- Portez à ébullition une casserole d'eau salée contenant le jus de citron, retirez-la du feu et plongez-y les cardons.
- Versez le coulis de tomate dans un faitout, ajoutez le bouquet garni, salez, poivrez et portez à ébullition. Laissez cuire à petits frémissements 20 minutes, ôtez le bouquet garni.

Égouttez les cardons et mélangez-les au coulis de tomate. Poursuivez la cuisson à petits frémissements et à couvert 40 minutes.

- Mettez les cardons dans les bocaux et remplissez-les jusqu'à 2 cm du bord avec le coulis. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un grand faitout, versez de l'eau à hauteur des bocaux et laissez stériliser une heure. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau.

Variante

Vous pouvez préparer les cardons simplement avec une eau acidulée au jus de citron et les préparer, le moment venu, à votre convenance.

Carottes Vichy

La carotte doit sa belle couleur orangée aux travaux des agronomes français du milieu du XIX^e^ siècle. En effet, son ancêtre était de couleur mauve très foncée.

Pour 2 bocaux de 1 l
Préparation : 20 min
Cuisson : de 20 à 25 min
Stérilisation : 1 h 30

4 bottes de carottes fanes
80 g de beurre
40 g de sucre semoule
eau de Vichy
10 g de sel

- Ôtez les fanes des carottes, lavez-les et essuyez-les avec un torchon. Pelez-les, coupez-les en fines rondelles, mettez-les dans une casserole et couvrez à hauteur d'eau de Vichy. Ajoutez le sel, le sucre et le beurre coupé en parcelles.
- Portez à ébullition et laissez cuire à petits frémissements jusqu'à ce que l'eau soit presque totalement évaporée – il faut de 20 à 25 minutes.
- Versez dans les bocaux, bouchez hermétiquement et mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un grand faitout. Versez de l'eau à hauteur des bocaux et couvrez le récipient. Laissez stériliser une heure et demie et laissez refroidir dans l'eau.

Variante

Si vous n'avez pas d'eau de Vichy, utilisez l'eau du robinet additionnée de deux pincées de bicarbonate de soude.

Carottes fanes à la bourgeoise

La culture des carottes sous la forme que l'on connaît aujourd'hui s'est développée en France sous le premier Empire.

Pour 2 bocaux de 1 l
Préparation : 25 min
Cuisson : 50 min
Stérilisation : 2 h

4 bottes de carottes fanes
2 beaux oignons
50 g de beurre
1 cuil. à café de sucre semoule
1 cuil. à soupe de farine
25 cl de lait
sel

- Retirez les fanes des carottes, pelez-les, coupez-les en fines rondelles et mettez-les dans une casserole avec les oignons épluchés et coupés en morceaux. Ajoutez le beurre coupé en parcelles, le sucre et un peu de sel.
- Posez la casserole sur le feu et laissez cuire à feu très doux 30 minutes sans couvrir en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois afin d'éviter que les carottes n'attachent au fond de la casserole.
- Saupoudrez les carottes de farine, remuez et poursuivez la cuisson 5 minutes. Versez le lait et assez d'eau pour arriver à hauteur des carottes et laissez cuire à petits frémissements 15 minutes.
- Remplissez les bocaux avec cette préparation, bouchez hermétiquement. Mettez-les dans un stérilisateur ou dans un grand faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez le récipient.
- Portez à ébullition et laissez stériliser deux heures, laissez refroidir les bocaux dans l'eau.

Conseil

Lorsque vous cuisinerez ces carottes, prélevez un peu de jus chaud, mettez-le dans un bol contenant un jaune d'œuf et mélangez bien. Hors du feu, incorporez-le aux carottes juste avant de servir.

Céleri-branche en conserve

Les Grecs utilisaient leurs feuilles aussi bien que celles de laurier pour couronner leurs athlètes. Fidèles à longueur d'années les céleris s'accommodent aussi bien de préparation simples que de recettes plus élaborées.

Pour 4 bocaux de 1 l
Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min
Stérilisation : 30 min

4 pieds de céleri-branche
sel de mer

- Séparez les côtes du céleri, enlevez les côtes extérieures si elles sont creuses ainsi que le feuillage, coupez chaque côte en tronçons de 5 cm.
- Versez 3 l d'eau dans une casserole et ajoutez 30 g de sel. Portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois afin d'aider le sel à fondre, ajoutez les côtes du céleri et laissez-les cuire à petits frémissements 30 minutes.
- Égouttez-les et plongez-les 5 minutes dans un récipient d'eau froide contenant des glaçons pour stopper la cuisson. Égouttez-les de nouveau.
- Répartissez les côtes entre les bocaux et versez de l'eau salée à raison de 10 g par litre jusqu'à 2 cm du bord des bocaux. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un grand faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez et laissez stériliser 30 minutes. Laissez refroidir les bocaux dans l'eau.

Conseil

La meilleure période pour préparer cette conserve se situe entre septembre et les premières gelées.

Choux de Bruxelles en conserve

Les choux de Bruxelles sont les bourgeons comestibles d'une sorte de chou. Ils se développent tout le long d'une haute tige, à l'intersection de cette dernière et des feuilles.

Pour 4 bocaux de 1 l
Préparation : 25 min
Cuisson : 15 min
Stérilisation : 1 h

4 kg de choux de Bruxelles
90 g de sel

- Épluchez les choux de Bruxelles et lavez-les dans plusieurs eaux.
- Portez à ébullition un grand faitout d'eau, ajoutez les choux de Bruxelles et laissez-les blanchir 15 minutes. Versez-les dans une passoire et rincez-les longuement sous l'eau froide. Disposez les choux de Bruxelles dans les bocaux en les tassant bien.
- Versez 3 l d'eau dans une jatte et faites-y fondre 90 g de sel en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sel à fondre. Versez cette eau dans les bocaux jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un grand faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Couvrez le récipient.
- Laissez stériliser une heure après le début de l'ébullition et laissez refroidir dans l'eau.

Conseil

Il faut préparer cette conserve de novembre à décembre, c'est la période où les choux de Bruxelles sont les meilleurs.

Choucroute de citrouille

Une recette d'autrefois oubliée qu'il est temps de remettre au goût du jour.

Pour 1 pot en grès de 2 l
Préparation : 20 min
Macération : 6 semaines

2 kg de citrouille
2 cuil. à soupe de poivre en grains
2 cuil. à soupe de baies de genièvre
gros sel de mer

- Épluchez la citrouille, retirez les graines et les filaments et coupez la pulpe en gros morceaux.

Râpez cette pulpe avec une râpe à gros trous.

- Déposez la citrouille dans un pot en grès par couches successives saupoudrées de sel, de quelques grains de poivre et de quelques baies de genièvre.
- Couvrez le pot et mettez-le dans un endroit frais. Laissez macérer six semaines.

Conseil

Avant de préparer cette choucroute, lavez-la plusieurs fois à grande eau pour la débarrasser de la saumure et préparez-la comme une choucroute ordinaire à base de charcuterie ou, mieux encore, à base de poisson.

Potimarron en morceaux

À mettre en conserve en automne et à utiliser toute l'année pour préparer des soupes, des gratins ou des purées.

Pour 4 bocaux de 50 cl
Préparation : 20 min
Stérilisation : 45 min

2 kg de potimarron

- Épluchez le potimarron, retirez les graines et les filaments et coupez la pulpe en dés.
- Répartissez ces dés entre les bocaux en les tassant et en remplissant complètement les bocaux.
- Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un grand faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux.
- Laissez stériliser 45 minutes et laissez refroidir dans l'eau.

Variante

Pour une saveur légèrement épicée, saupoudrez les dés de potimarron avec une cuillerée à soupe de curry en poudre.

Châtaignes au vinaigre

Les châtaignes ont longtemps joué un rôle important dans l'alimentation puis ont été un peu oubliées. Celles-ci seront délicieuses en accompagnement des viandes froides ou dans une salade d'hiver avec des lardons chauds.

Pour 1 bocal de 1 l
Préparation : 30 min
Cuisson : 10 min
Repos : 1 mois

800 g de châtaignes
50 cl de vinaigre de vin blanc
4 clous de girofle
1 branche de thym frais
1 feuille de laurier frais
1 cuil. à café de graines de coriandre

- Fendez les châtaignes avec un petit couteau et retirez l'écorce. Mettez-les dans le panier à vapeur d'un autocuiseur et versez 1 l d'eau dans la partie basse. Fermez la cocotte, posez-la sur le feu et laissez cuire 2 minutes après le début de la rotation de la soupape. Hors du feu, faites tomber la pression.
- À l'aide d'un petit couteau, ôtez délicatement la seconde peau des châtaignes en essayant de les garder entières. Laissez-les refroidir.
- Versez le vinaigre dans une casserole, ajoutez les clous de girofle, la branche de thym, la feuille de laurier et les graines de coriandre. Portez à ébullition.
- Mettez les châtaignes dans un bocal sans les tasser, versez par-dessus le vinaigre chaud contenant les épices. Bouchez hermétiquement et attendez un mois avant de consommer.

Conseil

Choisissez des châtaignes fermes et lourdes à écorce luisante et exempte de rides.

Chou rouge au vinaigre

Le chou fut d'abord apprécié pour ses vertus médicinales avant de constituer la base des soupes, puis il est devenu un légume à part entière. Il peut être consommé cru en salade ou cuit juste le temps nécessaire pour préserver sa saveur.

Pour 1 pot de 1 l
Préparation : 30 min
Cuisson : 10 min
Macération : 24 h
Repos : 15 jours

1 chou rouge de 1 kg
6 clous de girofle
4 oignons
1 l de vinaigre de vin rouge
30 g de grains de poivre
40 g de gros sel de mer

- Retirez les premières feuilles du chou ainsi que les côtes. Émincez-le finement, mettez-le dans un pot en grès, couvrez le pot et laissez macérer vingt-quatre heures avec le gros sel en remuant deux ou trois fois.
- Épluchez les oignons et coupez-les en rondelles. Retirez du pot le liquide de végétation rendu par le chou et mélangez-y les oignons et les clous de girofle.
- Portez à ébullition le vinaigre contenant les grains de poivre et versez-le bouillant sur le chou. Mélangez et laissez totalement refroidir le contenu du bocal avant de remettre le couvercle du pot. Laissez reposer quinze jours avant de consommer.

Variante

Vous pouvez réaliser cette recette dans un pot en verre mais elle sera meilleure dans un pot en grès.

Rosés-des-prés en conserve

Le rosé-des-prés ou Agaric champêtre est un délicieux champignon connu pour les cercles qu'il décrit dans les pâturages. Il peut pousser en une seule nuit. Il a une saveur très fine à condition de le consommer jeune. Profitez des mois de septembre et octobre où ils sont abondants.

Pour 2 bocaux de 50 cl
ou 4 bocaux de 25 cl
Préparation : 25 min
Cuisson : 5 min
Stérilisation : 10 min
Repos : 1 mois

1 kg de rosés-des-prés
le jus de 2 citrons
20 g de beurre
100 g de sel de mer

- Versez 1 l d'eau et le sel dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sel à fondre. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.
- Coupez le bout de la queue des rosés-des-prés et essuyez-les avec un torchon humide. Mettez-les au fur et à mesure dans une jatte contenant le jus d'un citron afin d'éviter qu'ils ne noircissent.
- Versez 50 cl d'eau dans une casserole, ajoutez le jus du second citron ainsi que le beurre et portez à ébullition.
- Égouttez les rosés-des-prés et ajoutez-les dans la casserole. Laissez bouillir 3 minutes environ.
- Retirez les rosés-des-prés à l'aide d'une écumoire et mettez-les dans les bocaux. Versez de l'eau salée jusqu'à 2 cm du bord et bouchez hermétiquement les bocaux.
- Mettez-les dans un stérilisateur ou un grand faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Laissez stériliser 10 minutes et laissez refroidir les bocaux dans l'eau. Attendez un mois avant de consommer.

Variante

Vous pouvez remplacer le jus de citron par trois cuillerées à soupe de vinaigre de vin blanc.

Chutney à l'ananas

Un chutney très original et méconnu. En effet ce fruit délicieux en dessert est aussi très apprécié comme aromate-condiment et accompagne très bien le poulet, le porc ou le poisson. Il faut le laisser à la température de la pièce avant de le consommer, il sera bien meilleur.

Pour 5 ou 6 pots de 375 g
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min environ

1 bel ananas
400 g de poires
400 g de pommes
3 gousses d'ail
50 g de raisins secs
250 g de sucre roux
30 cl de vinaigre de vin blanc
1 tronçon de gingembre frais de 6 cm
1 petite cuil. à café de graines de cumin
sel, poivre

- Coupez les pommes et les poires en quartiers, pelez-les, épépinez-les et émincez-les finement. Épluchez l'ananas en retirant les yeux, fendez-le en quatre dans la hauteur et retirez la partie ligneuse du cœur. Coupez chaque quartier en morceaux. Pelez et écrasez les gousses d'ail. Épluchez et râpez finement le gingembre. Mettez tous ces ingrédients dans une bassine à confiture. Ajoutez le vinaigre, le sucre, les graines de cumin, du sel et du poivre.
- Portez à ébullition à feu vif, puis laissez cuire à petits frémissements pendant environ 30 minutes en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois. Le chutney doit avoir une consistance épaisse. Mélangez les raisins secs et poursuivez la cuisson quelques instants.
- Versez dans les pots, vissez les couvercles et retournez les pots. Laissez refroidir avant de remettre les pots sur leur base.

Conseil

Il est conseillé d'attendre un mois avant de consommer ce chutney afin que toutes les saveurs se mélangent.

Ananas aux fraises et rhum blanc

La canne à sucre, présente en Haïti depuis le XVI^e siècle, fut introduite à la Martinique en 1635 et les premières distilleries installées vers 1690.

Pour 1 bocal de 2 l environ
Préparation : 30 min
Cuisson : 10 min
Macération : 1 mois
Repos : 1 mois

1 bel ananas
1 kg de fraises
1 kg de sucre de canne
1 l de rhum blanc

- Lavez rapidement les fraises et équeutez-les. Épluchez l'ananas en retirant les yeux, fendez-le en quatre dans la hauteur et retirez la partie ligneuse du cœur. Coupez chaque quartier en morceaux. Pesez les fraises avec l'ananas.
- Mettez ces fruits dans le bocal, versez le rhum par-dessus, bouchez hermétiquement et laissez macérer un mois.
- Pesez du sucre dans la proportion de 600 g de sucre par kilo de fruits. Mettez-le dans une casserole, versez 25 cl d'eau et portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre. Laissez cuire le sirop jusqu'à la nappe – ce point de cuisson est atteint lorsqu'il se forme de petites bulles à la surface du sirop. Laissez-le refroidir avant de le verser dans le bocal. Bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois à l'abri de la lumière avant de consommer.

Conseil

Choisissez un rhum agricole, qui doit avoir vieilli six mois, c'est celui que l'on trouve sous la dénomination de rhum paille.

Citrons et oranges à l'eau-de-vie

La légère acidité des citrons et la douceur des oranges réunies pour votre plaisir.

Pour un bocal de 2 l environ
Préparation : 25 min
Cuisson : 5 min
Macération : 2 mois

1 kg d'oranges à peau fine
500 g de citrons à peau fine
1 l d'eau-de-vie blanche à 40°
400 g de sucre semoule
4 clous de girofle

- Essuyez les oranges et les citrons, coupez-les en tranches très fines, éliminez les pépins et mettez ces tranches dans un bocal avec les clous de girofle. Versez l'eau-de-vie, bouchez hermétiquement le bocal et laissez macérer un mois.
- Versez le sucre et 15 cl d'eau dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre, retirez du feu et laissez refroidir.
- Versez le sirop sur les fruits, bouchez de nouveau hermétiquement et laissez macérer encore un mois avant de consommer.

Conseil

Pendant le temps de repos, secouez le bocal toutes les semaines pour bien imbiber les rondelles de sirop.

Rondelles de citron à l'huile

Très utiles pour agrémenter une salade et idéale pour farcir une volaille.

Pour 1 bocal de 1 l
Préparation : 25 min
Dégorgement : 12 h
Égouttage : 6 h
Repos : 2 mois

1 kg de citrons
75 cl d'huile d'olive
250 g de gros sel de mer

- Lavez et essuyez les citrons, coupez-les en rondelles de 3 cm environ avec la peau, ôtez les pépins.
- Disposez ces rondelles en couches saupoudrées de sel dans une jatte. Couvrez la jatte et laissez dégorger douze heures.
- Mettez les rondelles de citron dans une passoire et laissez-les égoutter six heures.
- Disposez les rondelles dans un bocal sans trop les tasser. Versez de l'huile jusqu'à 2 cm du bord du bocal. Bouchez hermétiquement et laissez reposer deux mois avant de consommer.

Conseil

Prenez des citrons fermes et lourds n'ayant pas la peau rugueuse – une peau rugueuse est plus épaisse et les citrons contiennent moins de pulpe.

Achards de citron

Le mot achards, qui vient du persan, désigne des fruits fortement épicés de diverses façons.

Pour 1 bocal de 1 l
Préparation : 30 min
Cuisson : 10 min
Macération : 48 h
Dessalage : 24 h
Repos : 1 mois

1,5 kg de citrons
1 gros oignon
1 tronçon de gingembre frais de 10 cm
1 petit piment fort
1 dose de safran en poudre
50 cl de vinaigre de vin blanc
25 cl d'huile d'olive
1 kg de gros sel de mer

- Lavez et essuyez les citrons, coupez-les en petits quartiers, ôtez les pépins et pressez-les pour en retirer le jus.
- Mettez-les par couches dans un pot en les intercalant avec des couches de sel. Laissez-les macérer quarante-huit heures.
- Retirez les quartiers de citron du pot et frottez-les pour les débarrassez-les du sel. Faites-les tremper vingt-quatre heures dans un récipient d'eau froide en changeant l'eau plusieurs fois.
- Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante et laissez-les bouillir 10 minutes environ afin que les quartiers soient souples. Retirez-les de l'eau et séchez-les dans un torchon. Mettez-les dans un bocal.
- Pelez l'oignon et le tronçon de gingembre et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans le bol d'un mixer avec le piment finement ciselé, le safran, le vinaigre et l'huile. Mixez jusqu'à l'obtention d'une purée fine.
- Versez cette purée dans le bocal contenant les citrons – elle doit entièrement recouvrir les fruits, au besoin ajoutez un peu de vinaigre et mélangez. Bouchez hermétiquement le bocal et attendez un mois avant de consommer.

Conseil

Utilisez des citrons à peau fine, ils sont mieux adaptés pour cette recette.

Citrons confits

Un classique de la cuisine des citrons. Très faciles à préparer, ils seront bien utiles pour réaliser les merveilles de la cuisine marocaine comme le tajine de poulet aux citrons confits ou tout simplement pour parfumer une volaille.

Pour 1 bocal de 2 l
Préparation : 25 min
Macération : 3 jours
Repos : 1 mois

2 kg de citrons
sel fin de mer

- Lavez les citrons à grande eau en les brossant, essuyez-les.
- Partagez les citrons en quatre en prenant soin de ne les inciser que sur les trois quarts. Écartez les fentes et salez l'intérieur.
- Mettez les citrons au fur et à mesure dans un bocal préalablement ébouillanté et posez par-dessus un poids ou une pierre. Couvrez le bocal.
- Laissez en attente trois jours afin que les citrons rendent leur jus – ils doivent baigner entièrement dans leur jus. Si ce n'est pas le cas, finissez de remplir le bocal avec de l'eau bouillie et refroidie. Bouchez hermétiquement le bocal et attendez un mois avant de consommer.

Conseil

Avant d'utiliser ces citrons, rincez-les abondamment à l'eau. Conservez-les dans un bocal large de préférence et à l'abri de la lumière.

Quartiers de coing et raisins blonds à l'eau-de-vie

Le coing était déjà apprécié des Grecs et des Romains. En Grèce, on pensait qu'il éloignait les mauvaises influences. Au printemps, cet arbre s'épanouit en se couvrant de belles fleurs aux pétales blanc rose avant de nous offrir ses fruits à l'automne.

Pour 1 bocal de 2 l
Préparation : 30 min
Cuisson : 20 min
Repos : 2 mois

1 kg de coings
800 g de sucre semoule
100 g de raisins blonds
1 l d'eau-de-vie blanche à 40°

- Essuyez les coings à l'aide d'un torchon afin d'ôter le duvet. Épluchez-les, coupez-les en quartiers, ôtez le cœur et les pépins.
- Portez une casserole d'eau à ébullition, plongez-y les coings et laissez cuire les quartiers jusqu'à ce qu'ils soient transparents et souples sous la pression du doigt, il faut environ 15 minutes. Égouttez-les et coupez chaque quartier en morceaux. Mettez-les dans un récipient.
- Versez le sucre et 10 cl d'eau dans une casserole, portez à ébullition et laissez bouillir en tournant avec une cuillère en bois juste le temps d'aider le sucre à fondre. Versez le sirop sur les coings. Ajoutez les raisins secs et mélangez.
- Mettez les fruits et le sirop dans un bocal et finissez de le remplir avec l'eau-de-vie jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement et laissez reposer deux mois avant de consommer.

Conseil

Un coing est mûr lorsque le duvet s'enlève facilement quand on le frotte.

Quartiers de coing, poire et framboise à l'eau-de-vie

Une recette pour utiliser les dernières framboises du jardin et les premiers coings.

Pour 1 bocal de 2 l
Préparation : 30 min
Cuisson : 5 min
Repos : 1 mois

1 kg de coings
1 kg de poires
150 g de framboises
50 cl d'eau-de-vie blanche à 40°
1 kg de sucre semoule
jus de 1 citron

- Essuyez les coings avec un torchon pour en retirer le duvet, épluchez-les et coupez-les en lamelles. Pelez les poires, ôtez le cœur et les pépins et coupez-les en huit. Essuyez les framboises avec un torchon si elles vous paraissent sales.
- Portez à ébullition 50 cl d'eau contenant le sucre et le jus de citron, ajoutez les coings et laissez-les bouillir 4 minutes, puis ajoutez les poires et poursuivez la cuisson 1 minute. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir les fruits dans le sirop.
- Versez les fruits et le sirop dans un bocal, ajoutez les framboises et mélangez délicatement avec une cuillère en bois.
- Versez l'eau-de-vie jusqu'à 2 cm du bord du bocal, bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

Conseil

Un bocal de fruits à l'eau-de-vie peut être ouvert fréquemment sans risque d'altération, il suffit de bien le refermer chaque fois.

Clémentines à l'eau-de-vie

Les clémentines sont le résultat du croisement d'une mandarine avec une orange amère. Elles sont le plus souvent sans pépins.

Pour 1 bocal de 1 l
Préparation : 25 min
Cuisson : 35 min
Repos : 6 semaines

1 kg de clémentines
800 g de sucre semoule
50 cl d'eau-de-vie à 40°
1 cuil. à soupe de graines de coriandre
6 clous de girofle

- Lavez les clémentines et essuyez-les. Piquez-les de part en part avec une aiguille.
- Faites griller les graines de coriandre dans une poêle sèche en les remuant, puis écrasez-les grossièrement.
- Versez le sucre et 1 l d'eau dans une casserole, ajoutez la coriandre et les clous de girofle. Portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois et laissez bouillir 5 minutes.
- Ajoutez les clémentines dans le sirop et laissez-les bouillir à petits frémissements pendant 30 minutes. Retirez les clémentines à l'aide d'une écumoire et mettez-les dans le bocal.
- Portez de nouveau le sirop à ébullition et laissez-le bouillir jusqu'à la consistance du petit boulé – ce point de cuisson est atteint lorsqu'il se forme des bulles en soufflant à travers une écumoire plongée dans le sirop.
- Versez de l'eau-de-vie à mi-hauteur du bocal et finissez de remplir le bocal avec le sirop. Bouchez hermétiquement et attendez six semaines avant de consommer.

Conseil

Si certaines des clémentines ont encore des feuilles, choisissez-en quelques-unes et ajoutez-les dans le bocal.

Figues fraîches et amandes à l'eau-de-vie

Les Grecs de L'Antiquité étaient tellement amateurs de figues, qu'ils n'hésitèrent pas à en interdire l'exportation afin de se les réserver.

Pour 1 bocal de 1 l
Préparation : 25 min
Cuisson : 5 min
Macération : 8 jours
Repos : 1 mois

1,2 kg de figues encore un peu fermes
50 cl d'eau-de-vie blanche à 40°
250 g de sucre semoule
500 g d'amandes fraîches

- Rincez les figues, essuyez-les et ôtez les queues. Si la peau est fine, laissez-la, si elle est épaisse, retirez-la.
- Mettez les figues dans un bocal sans les tasser et versez de l'eau-de-vie de manière à recouvrir largement les fruits. Bouchez hermétiquement le bocal et laissez macérer huit jours.
- Versez l'eau-de-vie dans laquelle ont macéré les figues dans une terrine.
- Versez le sucre et 15 cl d'eau dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre et laissez cuire à la nappe – ce point de cuisson est atteint lorsque le sirop nappe la surface d'une écumoire. Laissez refroidir.
- Concassez les amandes, retirez-les de leurs coques et épluchez-les. Mélangez les amandes aux figues.
- Mélangez l'eau-de-vie au sirop et versez sur les fruits.
- Bouchez hermétiquement le bocal et laissez reposer un mois avant de consommer.

Variante

Remplacez l'eau-de-vie blanche par la même quantité d'ouzo, un alcool à base d'eau-de-vie et d'anis.

Figues sèches, cerneaux de noix à l'eau-de-vie

Les Romains considéraient le noyer comme un arbre sacré. Ils l'introduisirent en Europe où il est cultivé depuis le VI^e siècle.

Pour 1 bocal de 1 l
Préparation : 15 min
Cuisson : 5 min
Repos : 1 mois

400 g de figues sèches
50 g de cerneaux de noix
250 g de sucre semoule
50 cl d'eau-de-vie blanche à 40°

- Versez le sucre et 10 cl d'eau dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre, retirez la casserole du feu et laissez refroidir le sirop.
- Essuyez les figues avec un torchon humide et mettez-les par couches dans un bocal sans les serrer.

Ajoutez à chaque couche quelques cerneaux de noix, une louche d'eau-de-vie et une louche de sirop, jusqu'à ce que le bocal soit rempli.

- Bouchez hermétiquement le bocal, secouez-le afin de bien mélanger tous les ingrédients et laissez reposer dans un endroit à l'abri de la lumière un mois avant de consommer.

Conseil

Il faut bien remplir le bocal : les figues étant sèches, elles vont absorber un peu de liquide.

Kiwis et ananas au rhum blanc

Découvert au XVI^e siècle par Jean de Léry au Brésil, le kiwi fut d'abord introduit en Angleterre. Les premiers ananas mûris en serre en France furent offerts à Louis XV vers 1733.

Pour 1 bocal de 1,5 l
Préparation : 20 min
Cuisson : 5 min
Repos : 2 mois

1 petit ananas
500 g de kiwis
75 cl de rhum blanc
250 g de sucre semoule roux
1 gousse de vanille

- Épluchez l'ananas en retirant les yeux, coupez-le en quatre dans la hauteur et retirez la partie ligneuse du centre. Coupez chaque quartier en tranches.
- Pelez les kiwis et coupez chacun d'eux en quatre. Fendez la gousse de vanille en deux dans la longueur.
- Mettez dans le bocal en mélangeant les tranches d'ananas et les quartiers de kiwis, ajoutez la gousse de vanille.
- Versez le sucre et 10 cl d'eau dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre. Retirez du feu, laissez refroidir et filtrez le sirop dans une passoire munie d'une étamine pour en retirer les impuretés qui peuvent subsister dans le sucre roux.
- Versez le sirop dans le bocal et finissez de le remplir jusqu'à 2 cm du bord avec le rhum blanc. Bouchez hermétiquement le bocal et secouez-le pour bien mélanger tous les ingrédients. Laissez reposer deux mois à l'abri de la lumière avant de consommer.

Conseil

L'ananas queen, plus petit mais plus cher, originaire de la Réunion, convient très bien pour cette préparation.

Kiwis, bananes et citrons verts au rhum brun

La banane est parfois nommée fruit du paradis en souvenir de la légende indienne qui dit qu'il s'agit du fruit qu'Ève tendit à Adam.

Pour 1 bocal de 1,5 l
Préparation : 25 min
Cuisson : 5 min
Macération : 2 h
Repos : 1 mois

10 kiwis
15 bananes naines
3 citrons verts
50 cl de rhum brun
300 g de sucre semoule

- Épluchez les bananes et coupez-les en deux ou trois tronçons. Pelez les kiwis et coupez-les en rondelles. Pressez les citrons.
- Mettez les bananes et les kiwis dans une jatte, arrosez-les du jus de citron, mélangez bien, couvrez la jatte et laissez macérer deux heures.
- Versez le sucre et 10 cl d'eau dans une casserole, portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre. Laissez refroidir le sirop.
- Mettez les kiwis, les bananes et leur macération dans un bocal. Mélangez le rhum avec le sirop et versez dans le bocal jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

Conseil

Les bananes naines se trouvent dans les épiceries fines, certaines grandes surfaces et les magasins de produits chinois.

Chutney de mangues et raisins blonds

Considéré à tort comme un produit indien, ce condiment est une spécialité britannique qui date de l'époque coloniale.

Pour 2 pots de 375 g
Préparation : 20 min
Cuisson : 25 min environ
Repos : 1 mois

1 kg de mangues
25 cl de vinaigre de vin blanc
120 g de sucre semoule
40 g de raisins secs blonds
1 tronçon de 6 cm de gingembre frais
1 petite gousse d'ail
1 petit piment fort frais
1 cuil. à soupe de sel fin

- Fendez les mangues en deux, ôtez les noyaux, pelez-les et coupez-les en petits dés.
- Pelez et râpez finement le gingembre, épluchez et écrasez la gousse d'ail. Fendez le piment en deux et retirez les graines si vous craignez les saveurs trop piquantes, hachez-le finement.
- Mettez les mangues et le vinaigre dans une casserole, mettez la casserole sur le feu et portez à ébullition en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois.
- Ajoutez le sucre, les raisins secs, le gingembre, l'ail, le piment et le sel. Laissez cuire à petits frémissements 20 minutes environ – les mangues doivent être tendres.
- Remplissez les pots presque à ras bord, vissez les couvercles et retournez les pots. Laissez refroidir avant de remettre les pots sur leur base. Attendez un mois avant de commencer à consommer.

Conseil

Il faut des mangues à peine mûres et encore fermes pour bien réussir ce chutney.

Oranges sanguines au rhum blanc

Longtemps, l'orange fut considérée comme un fruit de luxe que l'on offrait en cadeau ou que l'on apportait à un malade.

Pour 1 bocal de 1,5 l environ
Préparation : 30 min
Cuisson : 20 min environ
Macération : 36 h
Repos : 1 mois

1,5 kg de petites oranges sanguines
400 g de sucre semoule
75 cl de rhum blanc

- Lavez les oranges, piquez-les de part en part avec une aiguille et plongez-les dans un récipient d'eau froide.
- Mettez le récipient sur le feu, portez à ébullition à feu vif et laissez bouillir 2 minutes. Retirez les oranges à l'aide d'une écumoire et plongez-les dans un récipient d'eau froide contenant des glaçons, puis égouttez-les.
- Versez le sucre et 1 l d'eau dans une casserole, portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre.
- Ajoutez les oranges dans le sirop et amenez de nouveau à ébullition. Retirez la casserole du feu et laissez les oranges macérer dans le sirop pendant douze heures. Recommencez cette opération encore deux fois. Retirez les oranges du sirop à l'aide d'une écumoire et mettez-les dans le bocal.
- Laissez bouillir le sirop pendant 10 minutes afin de le faire épaissir un peu et laissez-le refroidir.
- Mesurez 35 cl de sirop et mélangez-le au rhum. Recouvrez les oranges de ce mélange, bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

Conseil

Ajoutez à la macération une gousse de vanille fendue en deux dans la longueur.

Chutney de pomme

Une bonne utilisation pour les petites pommes du jardin tombées au pied des arbres qui ne sont pas présentables à table. Les chutneys se présentent soit en petits morceaux, soit réduits en purée. Question de goût !

Pour 3 pots de 375 g
Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min
Repos : 1 mois

1 kg de pommes
500 g d'oignons
50 cl de vinaigre de cidre
2 citrons
1 gousse d'ail
150 g de raisins secs de Corinthe ou de Smyrne
200 g de sucre semoule
1 tronçon de gingembre de 5 cm
1 cuil. à café de cannelle en poudre
1 cuil. à café de sel

- Pelez les pommes, coupez-les en quartiers, ôtez le cœur et les pépins et coupez-les en fines lamelles. Épluchez et hachez finement les oignons. Lavez et essuyez les citrons, coupez-les en fines rondelles avec la peau, ôtez les pépins et coupez chaque rondelle en plusieurs morceaux. Pelez et râpez finement le gingembre. Épluchez et écrasez l'ail.
- Mettez les pommes, les oignons, le citron, l'ail et le gingembre dans une bassine. Versez le vinaigre, portez à ébullition et laissez cuire à petits frémissements en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les pommes soient transparentes – il faut environ 15 minutes.
- Versez le sucre dans la bassine et remuez avec la cuillère jusqu'à ce que le sucre soit totalement fondu, puis laissez cuire de nouveau à petits frémissements jusqu'à ce que le mélange devienne épais – il faut environ 25 minutes. Ajoutez les raisins secs, le sel et la cannelle et laissez prendre quelques bouillons avant de retirer la bassine du feu.
- Versez dans les pots, vissez les couvercles et retournez les pots. Laissez refroidir le contenu avant de remettre les pots sur leur base. Attendez un mois avant de consommer.

Variante

Le vinaigre de cidre peut être remplacé par du vinaigre de vin blanc.

Poires au naturel

Les fruits au naturel, une conserve très simple à préparer et qui garde intact le goût des fruits.

Pour 4 bocaux de 1 l
Préparation : 20 min
Stérilisation : 40 min

3 kg de poires mûres mais fermes
jus de 1 citron

- Lavez les poires et séchez-les dans un torchon. Pelez-les, coupez-les en quartiers, retirez le cœur et les pépins. Mettez-les au fur et à mesure dans une jatte d'eau contenant le jus de citron pour éviter qu'elles ne noircissent.
- Retirez les quartiers de poire de l'eau à l'aide d'une écumoire et remplissez les bocaux jusqu'à 2 cm du bord.
- Filtrez l'eau qui a contenu les poires dans une passoire munie d'une étamine et répartissez cette eau dans les bocaux. Ajoutez au besoin de l'eau afin de recouvrir les fruits. Bouchez hermétiquement.
- Mettez les bocaux dans un stérilisateur ou un grand faitout et versez de l'eau à hauteur des bocaux. Laissez stériliser 30 minutes après le début de l'ébullition si les quartiers de poires sont petits et 40 minutes s'ils sont gros. Laissez refroidir dans l'eau.

Conseil

Ces fruits seront très utiles pour garnir une tarte ou préparer une salade de fruits.

Poires williams à l'eau-de-vie

Le poirier poussait déjà à l'état sauvage dès l'époque préhistorique et il est cultivé depuis trois mille ans.

Pour 2 bocaux de 1 l
Préparation : 20 min
Cuisson : 25-30 min
Repos : 2 mois

16 poires moyennes
900 g de sucre semoule
1 citron
1,2 l d'eau-de-vie blanche

- Pressez le citron et versez le jus dans un récipient d'eau froide. Pelez les poires et plongez-les au fur et à mesure dans l'eau citronnée.
- Versez le sucre dans une bassine à confiture et humectez-le très légèrement d'eau. Portez à ébullition à feu doux et laissez bouillir doucement le sirop en le tournant avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il soit épais – il faut de 5 à 10 minutes.
- Plongez les poires dans le sirop et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes en les retournant plusieurs fois délicatement dans le sirop – il faut environ 15 minutes.
- Rangez les poires dans les bocaux sans les tasser. Mélangez le sirop refroidi avec l'eau-de-vie et remplissez les bocaux de ce mélange. Bouchez hermétiquement et entreposez les bocaux debout dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. Attendez deux mois avant de consommer.

Conseil

Pour vérifier la cuisson des poires, enfoncez une paille dans la pulpe : elle doit pénétrer facilement.

Poires au vinaigre

Un bon complément pour accompagner un magret de canard ou une pintade rôtie.

Pour 2 bocaux d'environ 1 l
Préparation : 25 min
Cuisson : 20 min
Macération : 12 h
Repos : 1 mois

2 kg de poires assez dures
1 kg de sucre semoule
50 cl de vinaigre de vin blanc
1 bâton de cannelle
1/2 cuil. à café de noix muscade râpée

- Pelez les poires, coupez-les en quartiers et retirez le cœur et les pépins.
- Versez le sucre et le vinaigre dans une bassine à confiture ou un faitout. Portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois juste le temps d'aider le sucre à fondre.
- Mettez les quartiers de poire dans un récipient, versez par-dessus le sirop vinaigré, couvrez le récipient d'un torchon et laissez macérer douze heures.
- Ajoutez aux poires la cannelle et la noix muscade, posez le récipient sur le feu, portez à ébullition et laissez bouillir à petits frémissements jusqu'à ce que les poires deviennent translucides – il faut 15 minutes environ. Laissez refroidir.
- Retirez le bâton de cannelle et versez la préparation dans les bocaux. Bouchez hermétiquement et laissez reposer un mois avant de consommer.

Conseil

Les poires absorbent facilement les odeurs, il est conseillé de les conserver loin d'un aliment comme le chou ou les oignons, produits à odeur forte.

Pruneaux à l'armagnac, infusion de tilleul

Le pruneau était déjà connu au Moyen Âge, mais ce sont les croisés qui rapportèrent la prune de Damas avec laquelle on prépare les pruneaux.

Pour 1 bocal de 1,5 l
Préparation : 20 min
Cuisson : 5 min
Macération : 12 h
Repos : 6 mois

1 kg de pruneaux
5 sachets de tilleul
200 g de sucre semoule
75 cl d'armagnac
1 bâton de cannelle

- Portez à ébullition 1 l d'eau et laissez-y infuser les sachets de tilleul 10 minutes. Retirez les sachets de l'infusion et laissez-la tiédir.
- Mettez les pruneaux dans un récipient. Faites fondre le sucre dans l'infusion de tilleul en remuant avec une cuillère en bois, puis versez-la sur les pruneaux et laissez macérer douze heures.
- Égouttez soigneusement les pruneaux. Mettez-les dans un bocal, ajoutez le bâton de cannelle et versez de l'armagnac jusqu'à 2 cm du bord du bocal. Bouchez hermétiquement et laissez reposer six mois avant de consommer.

Conseil

Gardez le bocal debout et à l'abri de la lumière.

Raisins au vinaigre

Un condiment tout à fait adapté aux gibiers à plume.

Pour 1 bocal de 1 l
Préparation : 25 min
Cuisson : 5 min
Repos : 1 mois

1 kg de raisins noirs
20 cl de vinaigre de vin rouge ou de framboise
80 g de sucre semoule
3 clous de girofle
1 cuil. à café de sel

- Versez le vinaigre et 30 cl d'eau dans une casserole, ajoutez le sucre, le sel et les clous de girofle.
- Portez à ébullition en tournant avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre, retirez aussitôt la casserole du feu et laissez refroidir.
- Lavez les grappes de raisin et essuyez-les dans un torchon. Avec des ciseaux, détachez chaque grain en gardant un morceau de queue.
- Mettez les grains dans un bocal sans les tasser, versez le sirop vinaigré sur les raisins, bouchez hermétiquement le bocal et laissez reposer un mois avant de consommer.

Conseil

Choisissez des grappes de raisin dont les grains ont encore leur pruine, cet enduit légèrement cireux qui recouvre les grains du raisin fraîchement cueilli.

Raisins à l'armagnac et à la vanille

À préparer tout au long de l'hiver avec du raisin blanc.

Pour 1 bocal de 2 l
Préparation : 25 min
Repos : 3 mois

1,6 kg de raisins blanc à gros grains
1 l d'armagnac
2 gousses de vanille
300 g de sucre semoule
4 baies de genièvre

- Rincez les grappes de raisin à l'eau fraîche et laissez-les s'égoutter sur un torchon en les retournant. Coupez la queue à 3 cm des grains.
- Mettez les plus beaux grains dans un bocal, écrasez les autres, filtrez le jus dans une passoire munie d'une étamine et versez le jus dans le bocal. Ajoutez les gousses de vanille fendues en deux dans la longueur, les baies de genièvre et le sucre. Finissez de remplir le bocal d'armagnac jusqu'à 2 cm du bord.
- Bouchez hermétiquement le bocal et laissez reposer trois mois avant de consommer.

Conseil

Pendant le temps de repos, il faut veiller à secouer de temps en temps le bocal afin d'aider le sucre à fondre.

Raisins muscats à l'eau-de-vie et à la cannelle

À préparer de septembre à novembre avec cette variété de raisin à peau fine et à la saveur musquée.

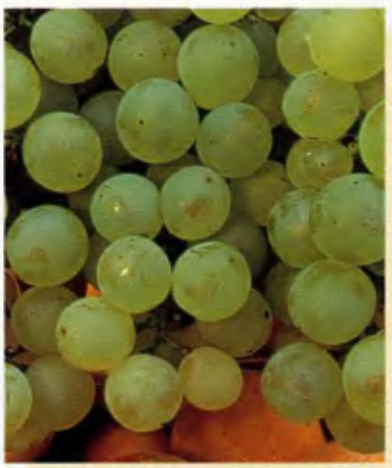
Pour 1 bocal de 1 l
Préparation : 25 min
Macération : 1 mois
Repos : 2 mois

750 g de raisins muscat
50 cl d'eau-de-vie blanche à 40 °
1 bâton de cannelle
100 g de sucre semoule

- Rincez les grappes de raisin à l'eau fraîche et laissez-les s'égoutter sur un torchon. Coupez la queue à 3 cm des grains.
- Mettez les grains dans un bocal sans les tasser, ajoutez le bâton de cannelle et remplissez le bocal d'eau-de-vie jusqu'à 2 cm du bord. Bouchez hermétiquement et laissez macérer un mois.
- Retirez l'eau-de-vie du bocal, mesurez-la, versez-y du sucre dans la proportion de 75 g de sucre pour 50 cl de liquide et tournez avec une cuillère en bois afin d'aider le sucre à fondre. Filtrez ce sirop dans une passoire munie d'une étamine et reversez-le dans le bocal.
- Bouchez hermétiquement et laissez reposer deux mois à l'abri de la lumière avant de consommer.

Variante

Les groseilles, les framboises et les fraises peuvent aussi se préparer en suivant cette recette.



Confiture de vieux garçons aux agrumes

Une variante hivernale de la confiture de vieux garçons aux quatre fruits rouges. Il faut utiliser des agrumes à peau fine.

Pour 1 bocal de 3 à 4 l
Préparation : 25 min
Cuisson : 2 min
Repos : 6 mois

1,5 l d'eau-de-vie blanche à 40°
1 kg d'oranges à peau fine
1 kg de citrons à peau fine
500 g de bigarades
500 g de cédrats
2 kg de sucre semoule

- Piquez les agrumes de part en part avec une aiguille, plongez-les dans un récipient d'eau bouillante et laissez-les bouillir 2 minutes. Retirez-les à l'aide d'une écumoire et plongez-les dans un récipient d'eau contenant des glaçons.
- Égouttez-les et coupez chaque fruit en quartiers, retirez les pépins.
- Versez l'eau-de-vie dans le bocal, ajoutez tous les fruits et le sucre. Bouchez hermétiquement le bocal et laissez en attente dans un endroit à l'abri de la lumière en secouant de temps en temps le bocal pour aider le sucre à fondre. Attendez la Saint-Jean pour consommer.

Conseil

Le cédrat est souvent vendu confit. Si vous ne pouvez vous le procurer que sous cette forme, réduisez la quantité de sucre de 500 g.

Confiture de vieux garçons exotique

Une recette venue des îles qui séduira sûrement vos convives à la fin d'un repas entre amis.

Pour 1 bocal de 3 à 4 l
Préparation : 30 min
Repos : 3 mois

1,5 l de rhum blanc
2 kg de sucre de canne
3 belles mangues mûres mais fermes
1 kg de litchis
15 fruits de la Passion
2 gousses de vanille

- Fendez les mangues en deux de chaque côté du noyau, ôtez les noyaux, pelez les mangues et coupez la pulpe en morceaux.
- Fendez la coque des litchis, pelez-les et retirez les noyaux.
- Coupez les fruits de la Passion en deux et retirez la pulpe.
- Fendez les gousses de vanille en deux dans la longueur.
- Versez le rhum dans le bocal, ajoutez tous les fruits, les gousses de vanille et le sucre. Bouchez hermétiquement le bocal et laissez en attente trois mois dans un endroit frais à l'abri de la lumière avant de consommer.

Variante

Remplacez la vanille par le jus filtré de 50 g de noix de coco râpée infusée 30 minutes dans 25 cl d'eau chaude.

Index des ingrédients

Abricots 80, 81, 82
Ail 12, 50, 56, 60, 64, 73, 78, 79, 120
Amandes 129
Ananas 120, 122, 132
Aneth 79
Armagnac 137, 139
Artichauts 14, 15, 54
Asperges 18, 19, 50, 54
Aubergines 55
Badiane 88
Bananes 132
Basilic 70
Betterave 104
Bigarades 140
Cannelle 35, 78, 82, 84, 88, 94, 98, 99, 100, 134, 137, 138, 139
Capucine 30
Cardons 140
Carottes 12, 21, 50, 52, 54, 72, 107
Cassis 30
Cédrats 140
Céleri 52, 108, 110
Cèpes 58
Cerfeuil 21
Cerises 30, 32, 34, 35, 46, 50
Châtaignes 114
Chou blanc 72
Chou pommé 50
Chou rouge 116
Chou-fleur 12, 20, 21, 50, 54, 72
Choux de Bruxelles 110
Ciboulette 63
Citron 14, 15, 31, 58, 94, 101, 106, 116, 121, 123, 124, 134, 136, 140
Citrons verts 132
Citrouille 111
Clémentines 128
Clous de girofle 31, 35, 56, 68, 82, 84, 94, 98, 99, 104, 114, 120, 138
Coings 126, 128
Concombre 52, 55
Coriandre 64, 82, 120
Cornichons 21, 60, 62, 63
Cumin 73, 104, 120
Eau de Vichy 106
Eau-de-vie 30, 31, 40, 100, 122, 126, 128, 129, 138, 139
Échalote 22, 56, 72
Estragon 21, 50, 60, 62, 63, 68, 72, 78, 95
Fenouil 52, 55, 60
Feuilles de vigne 62
Fèves 63
Figues 129
Flageolets 66
Fraises 39, 40, 46
Framboises 31, 36, 38, 46, 128
Fruits de la Passion 140
Genièvre 21
Gin 31
Gingembre 12, 22, 34, 69, 120, 123, 133, 134
Girolles 64
Groseilles 42, 44, 46
Groseilles à maquereaux 45, 50
Haricots beurre 67
Haricots verts 21, 52, 54 67, 69
Huile d'olive 77
Kirsch 82, 86
Kiwis 132
Laitue 26, 28, 54
Litchis 140
Maïs 68
Mangues 118, 133, 140
Menthe 22, 27, 31, 69
Mirabelles 84, 85, 86
Mûres 45
Navets 24, 54
Noix 129
Oignons 12, 21, 26, 27, 28, 50, 62, 63, 69, 72, 73, 76, 114, 123, 134
Olives vertes 52
Orange 92, 99, 122, 138
Oranges sanguines 133
Pêches 88, 89, 90
Pêches de vigne 89, 92
Persil 67
Persil plat 26
Pesto 70
Petits pois 26, 27, 28, 54
Pickles 21, 34
Pignons 70
Piments 50, 52, 69, 123, 133
Poires 122, 136, 137
Poivrons jaunes 52
Poivrons rouges 52, 72
Poivrons verts 52, 72
Pommes 120, 134
Potimarron 111
Pruneaux 137, 138
Prunes 95
Prunes vertes 94, 95
Prunes violettes 98
Quetsches 99
Radis noir 55
Raisins 126
Raisins blancs 139
Raisins noirs 138, 139
Raisins secs 69, 79, 120, 133, 136
Reines-claudes 100, 101
Rhum blanc 118, 122, 132, 133
Rhum brun 132
Rosés-des-prés 118
Tilleul 137
Tomates 69, 73, 74, 76, 77, 78, 79, 106
Tomates vertes 50, 63
Vanille 92, 99, 100, 118, 132, 140

Bocaux & conserves maison

Quand le potager se remplit de légumes et que le verger croule sous les fruits, voici venu le moment de préparer de délicieux bocaux et des conserves savoureuses pour tout le reste de l'année.

Vous trouverez dans cet ouvrage plus de 100 recettes faciles à réaliser pour remplir vos placards pour l'hiver.

Certaines sont classiques comme les artichauts, les asperges, les petits pois, les fraises, les framboises, les abricots ; d'autres comme les achards de petits légumes, les citrons confits, les pickles, les chutneys ont un petit goût d'ailleurs.

Un livre très complet associant à merveille tradition et modernité.

Passionnée de gastronomie, Minouche Pastier est l'auteur de nombreux livres de cuisine. Elle a notamment participé à la rédaction de Mille et une recettes maison *et écrit* Vins et Liqueurs maison *aux éditions Rustica.*

ISBN 10 : 2-84038-681-X
ISBN 13 : 978-2-84038-681-0
9 782840 386810 27,50 € TTC